

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 22 au 26 janvier 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu <i>Vegetarien</i>	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Avocat au thon Endives aux noix et emmental	Salade flamande Mâche	Crudités Velouté de courgette	Pâté de campagne Scarole ciboulette	Salade du chef Cœurs de palmier vinaigrette au curry
Plats au choix	Sauté de bœuf (VF) aux oignons Dos de colin sauce hollandaise	Paupiette de veau aux olives Saumonette	Tarte au fromage	Cuisse de poule confite (VF) Poisson à la bordelaise	Saucisse de Toulouse (Label rouge) Steak végétal
Accompagnements au choix	Pommes vapeur (LOCAL) Champignons sautés	Gratin de chou-fleur BiO	Printanière de légumes	Risotto aux champignons	Mogettes de Vendée IGP Carottes persillées BiO
Laitages au choix	Yaourt nature BiO Camembert BiO	Cantal (AOP) Roquefort (AOP)	Fromage blanc aux fruits BiO Savaron BiO	Yaourt mixé à la pêche BiO Mimolette BiO	Tomme grise BiO Fromage blanc BiO
Desserts au choix	Clémentines BiO Poire	Île gourmande Fruit de saison	Donut chocolat Fruit de saison	Banane BiO Orange	Pomme Gala (HVE) Kiwi

BiO : Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable (VF) : Viande française : IGP Identification Géographique Protégée

(HVE) : haute valeur environnementale (LOCAL). Les menus sont établis par le Chef de cuisine selon le Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 visant au respect de nouvelles règles alimentaires.

Ils peuvent faire l'objet de modification pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.