

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 29 janvier au 2 février 2024 - MIDI

	Menu Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Salade verte fantaisie (HVE) Duo de légumes râpés BIO	Salade de lentilles à la paysanne Betterave mimosa (HVE)	Œufs durs mayonnaise Poireaux sauce ravigote	Salade de chou-fleur BIO Sardines citronnées	Salade de quinoa à l'indienne Macédoine au thon BIO
Plats au choix	Crêpe légumes du soleil	Curry d'agneau Filet de cabillaud	Bavette d'ailoyau (VF) sauce poivre Tarte aux poireaux	Ailes de poulet épicées Omelette ciboulette	Pavé de colin sauce béarnaise
Accompagnements au choix	Poêlée paysanne BIO	Semoule aux raisins (HVE) Poivrons confits	Pommes grenailles (LOCAL) Brocolis sautés	Fusillis au beurre Endives braisées (HVE)	Riz IGP BIO Poêlée ratatouille
Laitages au choix	Yaourt mixé fraise BIO Gouda BIO	Yaourt nature BIO (fermier local) Roquefort (AOP)	Fromage blanc vanille	Ortolan BIO Edam BIO	Yaourt à boire pêche-abricot Bresse bleu
Desserts au choix	Pâtisserie Fruit	Cocktail de fruits au sirop BIO	Pomme golden BIO Orange	Crème dessert vanille ou chocolat Fruit	Clémentines BIO 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.