









Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 4 au 7 mars 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Concombre vinaigrette 	Pâté en croûte	Avocat vinaigrette	Œuf mayonnaise
Plat	Cuisse de poulet fermier (IGP) au romarin Filet de cabillaud 	Emincé de porc (LR)  sauce aux épices Lieu noir 	Feuillantine comtoise Tarte fromage	Filet de limande  à la crème d'aneth
Accompagnement	Macaronis BIO	Chou vert braisé 	Salade verte  (HVE)	Fondue de poireaux (LOCAL) 
Laitage	Babybel BIO	Saint-Jacques (LOCAL)	Fromage blanc BIO	Brie fermier (LOCAL)
Dessert	Salade de fruits au sirop Fruit BIO	Banane BIO	Beignet au chocolat Fruit	Pomme (HVE)

(IGP) :

Indication géographique protégée **BIO** : Label produits biologiques  : "Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée  : MSC - Label pêche durable

(VF) : Viande Française **(HVE)** : haute valeur environnementale **(AOP)** : Appellation d'origine protégée

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.