



# 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 <b>(IGP)</b> au romarin Filet de cabillaud	Emincé de porc <b>(LR)</b> sauce aux épices Lieu noir	Feuillantine comtoise Tarte fromage	Filet de limande à la crème d'aneth
Accompagnement	Macaronis <b>BIO</b>	Chou vert braisé	Salade verte <b>(HVE)</b>	Fondue de poireaux <b>(LOCAL)</b>
Laitage	Babybel <b>BIO</b>	Saint-Jacques <b>(LOCAL)</b>	Fromage blanc <b>BIO</b>	Brie fermier <b>(LOCAL)</b>
Dessert	Salade de fruits au sirop Fruit <b>BIO</b>	Banane <b>BIO</b>	Beignet au chocolat Fruit	Pomme <b>(HVE)</b>

**(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.