

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 4 au 8 mars 2024 - MIDI

	Menu Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Piémontaise Salade flamande	Salade d'artichauts Salade thon-mimosa	Terrine de saumon fumé Mâche aux croûtons	Salade verte bistrot Terrine campagnarde	Carottes râpées Salade de pâtes Napoli
Plats au choix	Roulé au fromage Tarte aux légumineuses	Nuggets de poulet (VF) Nuggets de poisson Pané emmental	Sauté de dinde (VF) sauce curry Dos de colin Omelette BIO	Saumonette sauce hollandaise Omelette au reblochon	Rôti de bœuf sauce poivre Poisson frais Pané (blé pois)
Accompagnements au choix	Poêlée d'haricots verts	Frites Tomates au four	Gnocchi sardes (HVE) Brocolis sautés BIO	Riz IGP BIO aux petits légumes	Trio de légumes BIO
Laitages au choix	Flan nappé caramel Tome grise	Yaourt mixé fraise BIO Savarin BIO	Fromage blanc BIO Mimolette BIO	Emmental BIO Cantal (AOP)	Flan chocolat Camembert BIO
Desserts au choix	Clémentines BIO Poire BIO	Salade de fruits au sirop BIO Fruit BIO	Poire (LOCAL) Orange	Dessert glacé Fruit BIO	Biscuit Compote BIO Fruit

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.