



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 26 février au 1 mars 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Salade composée  Concombre à la crème	Salade mâche Carottes râpées	Taboulé oriental Batavia	Œufs durs mayonnaise  Endives aux fruits secs	Salade niçoise Pomelos
<b>Plats au choix</b>	Escalope viennoise (VF) Colin meunière Tarte à l'oignon	Emincé de bœuf Stroganoff  (VF) Bolognaise végétarienne 	Côte de porc à la graine de moutarde (LR) Emincé végétal	Chili sin carne (lentilles, tomates, poivrons, épices chili)	Poisson frais (selon arrivage) Galopin de veau Steak végétal épicé
<b>Accompagnements au choix</b>	Purée de pommes de terre Endives braisées (HVE)	Pennes au beurre <b>BIO</b> Champignons frais sautés à l'ail	Flageolets à la crème Haricots verts (HVE)	Riz <b>IGP BIO</b>	Carottes à la crème (HVE)
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt nature <b>BIO</b> Saint-Nectaire (AOP)	Yaourt mixé pêche <b>BIO</b> Galet de la Loire	Faisselle Mimolette <b>BIO</b>	Calin sur lit de fruits Saint-Albray	Plateau de fromage (AOP) ou <b>BIO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Gaufre liégeoise au chocolat Fruit (HVE)	Pomme (LOCAL) (HVE) Kiwi	Compote de fruits Fruit (HVE)	Banane <b>BIO</b> Poire (LOCAL) (HVE)	Mousse au chocolat <b>BIO</b> Fruit (HVE)

**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.