

# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Menu du 26 au 29 février 2024 - SOIR

|                | Lundi                                                                                                                | Mardi                                                                                                                      | Mercredi                                                                                              | Jeudi                                                                                                                     |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée         | Rillettes de saumon                                                                                                  | Macédoine mayonnaise                                                                                                       | Potage de légumes  | Entrée chaude <br>Feuilleté au fromage |
| Plat           | Croissant ratatouille<br>emmental   | Filet de poisson <br>sauce beurre blanc | Escalope de veau (VF)<br>à la crème                                                                   | Rôti de poulet                                                                                                            |
| Accompagnement | Gnocchi sardes <br>au basilic (HVE) | Poêlée de blé (HVE)                    | Potimarron rôti   | Chou-fleur au gratin                  |
| Laitage        | Crème au chocolat                 | Fromage blanc                         | Tome bleue cendrée                                                                                    | Emmental                             |
| Dessert        | Clémentines                       | Poire cuite au sirop<br>Fruit (HVE)                                                                                        | Mangue ou ananas                                                                                      | Tarte aux pommes <br>Fruit (HVE)     |

(IGP) :

Indication géographique protégée  : 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.