














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  Feuilleté au fromage
Plat	Croissant ratatouille emmental 	Filet de poisson  sauce beurre blanc	Escalope de veau (VF) à la crème	Rôti de poulet
Accompagnement	Gnocchi sardes  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 Fruit (HVE)	Mangue ou ananas	Tarte aux pommes  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.