













Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 2 au 4 avril 2024 - SOIR

	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Taboulé  	Œufs durs mimosa 	Betterave vinaigrette (HVE)
Plat	Steak haché de veau sauce forestière	Tomates farcies	Filet de dorade 
Accompagnement	Gratin de chou-fleur 	Riz pilaf 	Poêlée bretonne
Laitage	Tomme de Pyrénées	Yaourt nature 	Brie fermier (LOCAL)
Dessert	Île flottante Fruit 	Glace Fruit 	Biscuit Fruit 

(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.