


























Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 2 au 5 avril 2023 - MIDI

	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrées au choix	Salade composée (HVE)  Sardines citron	Salade de pâtes  Macédoine vinaigrette	Salade flamande   Salade piémontaise 	Duo maïs/thon Pamplemousse
Plats au choix	Cheeseburger (VF) Fish burger	Filet de poisson à la provençale Tarte aux légumes 	Galette aux légumes épicés	Saucisses de volailles à l'origan Filet de poisson  Quiche aux poireaux
Accompagnements au choix	Pommes sautées Gratin de fenouil	Poêlée de brocolis (HVE)	Gnocchi sardes aux poivrons (HVE) Tomates au four 	Céréalière à l'indienne
Laitages au choix	Yaourt à boire	Fromage blanc 	Babybel  Edam 	Yaourt nature  Fromage 
Desserts au choix	Donut de Pâques Fruit 	Compote pomme  Fruit 	Crème dessert chocolat 	Mosaïque de fruits  Fruit 

 : Label produits biologique  : Fait maison  : MSC - Label pêche durable  : IGP Identification Géographique Protégée (VF) : Viande française

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.