




# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Menu du 11 au 15 mars 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Entrée chaude	Coleslaw	Cœurs de palmier à la mimolette	Betterave vinaigrette
Plat	Brochette de poisson pané 	Tomates farcies végétales 	Steak haché <b>Bio</b> sauce ketchup	Côte de veau (VF) sauce forestière
Accompagnement	Ratatouille 	Céréalière gourmande	Poêlée de légumes	Pommes boulangères (HVE)
Laitage	Bresse bleu	Mousse au chocolat <b>Bio</b>	Fromage blanc <b>Bio</b> (FERMIER)	Yaourt nature <b>Bio</b>
Dessert	Ananas frais	Salade de fruits au sirop Fruit frais <b>Bio</b>	Fraises au sucre	Glaces Fruit <b>Bio</b>

(IGP) :

Indication géographique protégée **Bio** : 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.