

# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 11 au 15 mars 2024 - MIDI

	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Carottes râpées à l'orange Radis	Terrine de légumes Salade composée	Salade de pois chiches Œufs durs mayonnaise	Frisée aux lardons Maquereaux	Pomelos Salade Marco Polo
<b>Plats au choix</b>	Sauté de mouton printanier Emincé de pois aux épices	Bolognaise végétarienne <b>BiO</b>	Chipolatas aux herbes (LR) Dos de colin Steak végétal	Cuisse de poulet barbecue au colombo Tarte au fromage	Brandade de morue Hachi végétal
<b>Accompagnements au choix</b>	Pommes vapeur LOCAL (HVE) Choux de Bruxelles	Pennes au beurre <b>BiO</b>	Petits pois/carottes (HVE)	Riz aux épices <b>BiO</b> Haricots beurre (HVE)	Salade verte (HVE)
<b>Laitages au choix</b>	Saint-Albray Buchette de chèvre	Fromage blanc <b>BiO</b> Comté (AOP)	Flan caramel <b>BiO</b> Savaron <b>BiO</b>	Yaourt nature (FERMIER LOCAL)	Fromage frais aux fruits <b>BiO</b> Camembert <b>BiO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Semoule au lait Kiwi <b>BiO</b>	Cookies aux pépites de chocolat Pomme <b>BiO</b>	Compote de pommes (HVE) Poire <b>BiO</b>	Pomme Pirouette (HVE) Orange	Banane <b>BiO</b> Mosaïque de fruits au sirop <b>BiO</b>

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

(HVE) : haute valeur environnementale (LOCAL) 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.