

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 11 au 15 mars 2024 - MIDI

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

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.