










Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 18 au 21 mars 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Céleri rémoulade 	Rosette / beurre	Œuf poché sur lit d'haricots verts 	Surimi mayonnaise
Plat	Pintade rôtie (LR)	Wings poulet tex-mex	Crousti fromage pané	Joue de porc confite
Accompagnement	Carottes au cumin  (HVE)	Courgettes poêlées au miel 	Gnocchis sardes	Purée de patates douces 
Laitage	Yaourt nature 	Comté (AOP)	Flan caramel 	Reblochon (AOP)
Dessert	Mandarines au sirop Fruit 	Orange sanguine Kiwi	Compote pommes bananes Fruit	Barre glacée 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.