

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 18 au 22 mars 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrées au choix	Concombre Salade de maïs	Betterave (HVE) Salade composée (HVE)	Salade de haricots rouges Mâche fantaisie	Taboulé Salade César	Pâtes au pesto Salade d'agrumes
Plats au choix	Poisson pané sauce provençale Beignets de calamars Tarte à la tomate	Saucisse fumée sauce moutarde Tarte aux oignons	Blanquette de veau (VF) à l'ancienne Dos de cabillaud	Omelette aux fines herbes Filet de saumon	Tarte aux légumes Steak végétal aux graines de courge
Accompagnements au choix	Fusillis Épinards	Lentilles au jus Carottes	Écrasé de pommes de terre Champignons sautés	Ratatouille	Printanière
Laitages au choix	Yaourt gélifié au chocolat Fromage	Yaourt nature fermier	Activia aux fruits	Petits suisses aux fruits Fromage (AOP)	Fromage fondu
Desserts au choix	Banane	Cookies aux pépites de chocolat Pomme	Orange Kiwi	Poire cuite sauce chocolat Fruit	Île gourmande Fruit

: 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.