



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 22 au 25 avril 2024 SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Betterave mimosa (HVE)	Laitue aux fines herbes (HVE)	Avocat au thon	Tomates basilic Bio
Plat	Pané fromager	Gigot d'agneau à la menthe	Saumonette aux câpres	Filet de poulet basquaise (LABEL ROUGE)
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Riz créole (IGP)	Gratin de légumes	Cœur de blé (HVE)
Laitage	Tomme grise Bio	Fromage frais nature	Camembert Bio	Yaourt aux fruits (FERMIER)
Dessert	Crème dessert vanille Bio	Fruit de saison	Compote pommes bananes	Tarte grillée aux abricots

(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

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.