














Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN






Menu du 25 au 28 mars 2024 - SOIR

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi |
|----------------|---|---|--|---|
| Entrée | Radis au beurre | Asperges à la crème | Tomate mozzarella basilic  | Rillette de thon |
| Plat | Brochette de poulet (VF) | Tagliatelles au saumon   | Noix d'entrecôte (VF) sauce poivre | Croziflettes lardons/reblochon  |
| Accompagnement | Haricots plats persillés (HVE) | Tagliatelles au saumon   | Pommes de terre grenaille  (LOCAL) | Salade verte (HVE) |
| Laitage | Bûche de chèvre  | Yaourt nature  (LOCAL) | Flan caramel  | Yaourt gourmand à l'ananas |
| Dessert | Mousse au citron Fruit  | Banane  | Cookies (LOCAL) Fruit  | Fraises au sucre |

(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.