

# 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 	Rillettes 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.