

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 25 au 29 mars 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu Vegetarien	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Salade de filets de harengs Carottes râpées	Salami Salade verte (HVE)	Salade printanière Champignons à la grecque	Œufs mayonnaise Salade frisée Incas	Salade lentilles/quinoa à la sicilienne Laitue aux fines herbes (HVE)
Plats au choix	Escalope de dinde au curry Colin sauce provençale	Paupiette de veau sauce charcutière Flan de légumes	Lasagnes aux légumes	Rôti de poulet aux épices du soleil Filet de cabillaud (HVE)	Steak haché Poisson pané
Accompagnements au choix	Semoule (HVE) Légumes tajine	Carottes (HVE) à la crème	Batavia (HVE)	Macaronis Poêlée de légumes	Frites Tomates au four
Laitages au choix	Fromage blanc vanille	Ortolan Emmental	Yaourt (LOCAL FERMIER)	Fromage frais aux fruits	Edam Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Orange Poire	Danette chocolat ou vanille Fruit	Tarte aux pommes Fruit	Fruit frais	Cocktail de fruits au sirop 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.