



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 22 au 26 avril 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrées au choix	Laitue ciboulette Duo mais thon	Taboulé Batavia fantaisie	Concombre à la crème BIO Salade verte bistrot	Rillettes cornichons Carottes râpées (HVE) à l'orange	Riz niçois Salade méli-mélo (HVE)
Plats au choix	Escalope viennoise Filet de poisson blanc pané	Bœuf sauté aux olives Émincé végétal aux épices	Rôti de porc à la bavaroise Tarte aux poireaux	Paupiette de veau sauce forestière Pavé de saumon sauce à l'oseille	Tarte aux fromages Pané blé /pois
Accompagnements au choix	Pennes BIO à la sauce tomate Endives braisées	Riz BIO Purée de brocolis BIO	Gnocchi sardes Carottes persillées (HVE)	Frites Tomates au four BIO 	Duo de haricots (HVE) au beurre d'ail
Laitages au choix	Yaourt nature fermier (LOCAL)	Fromage frais nature BIO	Yaourt aux fruits mixés	Yaourt vanille	Emmental BIO Saint-Nectaire (AOP)
Desserts au choix	Pomme bicolore BIO	Cocktail de fruits au sirop BIO Poire BIO	Orange	Paris Brest	Mousse au chocolat BIO Pomelos rose

BIO : 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.