



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 29 au 2 mai 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi 1 ^{er} mai	Jeudi
Entrée	Radis beurre			Salade de haricots rouges
Plat	Brochette de dinde sauce à l'abricot			Aile de raie
Accompagnement	Purée			Printanière de légumes
Laitage	Cantal (AOP)			Petit moulé ail fines herbes
Dessert	Salade d'agrumes au sirop			Fruit de saison

FÉRIÉ

(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.