








Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN






Menu du 13 au 16 mai 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Laitue fromagère  (HVE)	Carottes râpées à la coriandre  (HVE)	Avocat mayonnaise	Rillettes cornichons
Plat	Bavette à l'oignon	Cuisse de poulet barbecue	Emincé végétal au lait de coco	Filet de saumon sauvage
Accompagnement	Pommes de terre  (HVE) vapeur	Gratin de légumes	Semoule aux raisins et abricots (HVE)	Polenta à l'italienne 
Laitage	Yaourt nature 	Tomme noire 	Yaourt grecque à la fraise	Brie fermier (LOCAL) 
Dessert	Poire cuite sauce chocolat	Fraises	Beignet aux pommes	Abricots

(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.