



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 13 au 17 mai 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrées au choix	Salade piémontaise  Pastèque	Pâté en croûte Cœurs de palmier	Tomates mozzarella Salade de lentilles	Duo de crudités  Poireau vinaigrette	Melon charentais Pomelos
Plats au choix	Œufs durs Bio sauce mornay Colin à la bordelaise 	Lasagnes à la bolognaise Lasagnes aux légumes du soleil	Brochette de dinde à l'indienne Tarte aux légumineuses 	Wings de poulet barbecue Brochette de poisson pané	Chili sin carne
Accompagnements au choix	Poêlée paysanne	Salade verte (HVE)	Pennes Bio Champignons sautés à l'ail	Pommes rissolées Courgettes persillées	Riz blanc IGP
Laitages au choix	Fromage blanc Bio	Yaourt aux fruits mixés	Flan caramel Bio	Yaourt nature fermier (LOCAL)	Yaourt au lait végétal
Desserts au choix	Pomme (HVE)	Compote de pommes Bio Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop Bio Fruit de saison	Banane Bio	Cornet glacé au chocolat Bio Fruit de saison

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.

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.