










# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 13 au 17 mai 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
<b>Entrées au choix</b>	Salade piémontaise  Pastèque	Pâté en croûte Cœurs de palmier	Tomates mozzarella Salade de lentilles	Duo de crudités  Poireau vinaigrette	Melon charentais Pomelos
<b>Plats au choix</b>	Œufs durs <b>Bio</b> 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
<b>Accompagnements au choix</b>	Poêlée paysanne	Salade verte <b>(HVE)</b>	Pennes <b>Bio</b> Champignons sautés à l'ail	Pommes rissolées Courgettes persillées	Riz blanc <b>IGP</b>
<b>Laitages au choix</b>	Fromage blanc <b>Bio</b>	Yaourt aux fruits mixés	Flan caramel <b>Bio</b>	Yaourt nature fermier <b>(LOCAL)</b>	Yaourt au lait végétal
<b>Desserts au choix</b>	Pomme <b>(HVE)</b>	Compote de pommes <b>Bio</b> Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop <b>Bio</b> Fruit de saison	Banane <b>Bio</b>	Cornet glacé au chocolat <b>Bio</b> 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.