



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 21 au 23 mai 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	JOUR FÉRIÉ	Salade verte fantaisie  (HVE)	Assiette de charcuterie	Radis rose rémoulade 
Plat		Côtes d'agneau au beurre d'ail	Saumon froid  mayonnaise	Mignonin de veau 
Accompagnement		Courgettes  gratinées 	Macédoine de légumes	Riz safrané
Laitage		Fromage blanc au miel	Camembert (LOCAL)	Saint-nectaire (AOP)
Dessert		Coupe façon Banana split 	Cône vanille chocolat	Pêche jaune

(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.