









Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 21 au 24 mai 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrées au choix	<p style="text-align: center;">JOUR</p> <p style="text-align: center;">FÉRIÉ</p>	Concombre BIO  à la menthe Laitue estivale (HVE)	Salade de surimi  Tomates BIO au basilic 	Œufs durs mayonnaise Mandarines au basilic	Taboulé libanais BIO Salade verte fraîcheur (HVE)
Plats au choix		Steak haché BIO sauce barbecue Tarte à l'oignon	Chipolatas (Label rouge) aux herbes Dos de cabillaud  sauce citron	Émincé de poulet (Label rouge) Steak végétal aux épices	Pizza aux légumes et fromage
Accompagnements au choix		Macaronis BIO (HVE) au pesto Carottes au cumin 	Duo flageolets et haricots verts	Frites Aubergines poêlées 	Salade verte (HVE)
Laitages au choix		Yaourt nature BIO	Bûche de chèvre Saint-Paulin	Yaourt vanille Mimolette	Fromage blanc aux fruits BIO
Desserts au choix		Nectarine Pomme Golden	Gâteau au yaourt Abricots	Compote aux fruits rouges BIO Orange BIO	Fraises Cône vanille chocolat

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.