



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 27 au 31 mai 2024 - MIDI

	<i>Menu Végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Melon charentais Radis au beurre	Pâté de campagne Salade de hareng 	Riz niçois BiO Salade de cœurs de palmier	Asperges blanches vinaigrette Œufs durs sauce cocktail	Pastèque Salade de pâtes
Plats au choix	Tortillas de pommes de terre et oignons Tarte aux légumes BiO	Paupiette de veau sauce forestière Paupiette de poisson	Hachis parmentier (HVE) Brandade de poisson 	Blanquette de poulet printanière Steak végétal aux épices	Poisson frais selon arrivage Tomate farcie
Accompagnements au choix	Fusillis BiO à la sauce tomate Poêlée de courgettes 	Printanière de légumes	Salade verte	Blé (HVE) Légumes tajine	Gnocchi sardes (HVE) Poivrons grillés
Laitages au choix	Yaourt nature (FERMIER LOCAL) Gouda	Camembert BiO Cantal (AOP)	Mini Babybel Yaourt nature BiO	Faisselle au sucre Emmental BiO	Yaourt aux fruits mixés
Desserts au choix	Banane BiO Abricots	Pot de glace Fruit de saison	Mousse au chocolat BiO Pomme Golden	Tartelette aux fruits Fruit de saison	Assiette de framboises Pêche

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.