








Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN






Menu du 3 au 6 juin 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Asperges blanches vinaigrette	Tomates mozzarella 	BARBECUE	Salade mexicaine 
Plat	Steak haché de veau	Gratin de fruits de mer 		Saucisses de volaille
Accompagnement	Gratin de légumes	Trio de céréales		Mogettes de Vendée (IGP)
Laitage	Fromage blanc fermier (LOCAL)	Saint Jacques (LOCAL)		Yaourt à boire vanille 
Dessert	Fraises	Crème dessert chocolat		Compote de fruits rouge 

(IGP) :
Indication

géographique

 : 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.