



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 3 au 7 juin 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu Végétarien	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Tomates au basilic (LOCAL) Concombre à la crème 	Melon charentais Batavia	Salade de perles marines Salade chinoise	Salade Coleslaw Feuille de chêne rouge	Pastèque Salade de maïs
Plats au choix	Navarin d'agneau Émincé végétal mexicain	Boules de bœuf sauce tomate Dahl de légumineuses	Croque fromage	Brochette de porc à l'indienne Filet de poisson sauce matelote	Nuggets de poisson Bavette à l'oignon
Accompagnements au choix	Semoule aux petits légumes	Pâtes élégantes (LOCAL)	Haricots beurre persillés	Lentilles (LOCAL) Tomates provençales	Potatoes Ratatouille
Laitages au choix	Yaourt aux fruits mixés	Flan lacté vanille	Emmental Camembert	Fromage frais vanille	Mimolette Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit de saison	Salade de fruits Orange	Crème dorée Abricots	Banane	Donut Fruit de saison

: Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable (VF) : Viande française : Identification Géographique Protégée

: 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.