



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 3 au 7 juin 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu Végétarien	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	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
<b>Plats au choix</b>	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
<b>Accompagnements au choix</b>	Semoule aux petits légumes	Pâtes élégantes (LOCAL)	Haricots beurre persillés	Lentilles (LOCAL) Tomates provençales	Potatoes Ratatouille
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt aux fruits mixés	Flan lacté vanille	Emmental Camembert	Fromage frais vanille	Mimolette Yaourt nature
<b>Desserts au choix</b>	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.