



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 10 au 14 juin 2024 - MIDI

	<i>Menu Végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Concombre à la crème et ciboulette BiO Betterave	Carottes râpées (HVE) Maquereaux à la moutarde		Tomates vinaigrette (HVE) (LOCAL) Batavia (HVE)	Œufs durs mayonnaise Taboulé BiO
Plats au choix	Tarte au fromage	Tajine d'agneau Colin sauce hollandaise		Steak haché BiO sauce barbecue Émincé végétal	Pavé de poisson à la bordelaise
Accompagnements au choix	Pennes aux légumes (HVE)	Printanière de légumes Poireaux à la crème		Gnocchi sardes (HVE)	Riz aux amandes BiO
Laitages au choix	Flan vanille BiO	Yaourt aromatisé Fromage		Yaourt nature BiO	Emmental BiO Camembert BiO
Desserts au choix	Compote pommes fraises Orange BiO	Abricots Mousse chocolat BiO		Pêche Pomme (HVE)	Crème doré Fruit

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.