










Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 17 au 21 juin 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrées au choix	Salade strasbourgeoise  Salade de lentilles	Batavia (HVE)  Tomates vinaigrette	Betterave mimosa Terrine de volaille	Cœufs durs mayonnaise Salade verte fraîcheur (HVE) 	Carottes râpées BiO  Maquereaux à la moutarde
Plats au choix	Lasagnes à la bolognaise Cuisse de pintade rôtie	Boulettes de bœuf sauce poivre Poisson à la bordelaise	Escalope viennoise Nuggets de poisson	Brochette de dinde tex-mex Pané blé emmental	Omelette au fromage  BiO Steak végétal blé pois
Accompagnements au choix	Salade verte (HVE) Mogettes de Vendée IGP	Carottes à la crème 	Polenta gratinée	Macaronis (HVE) Cœurs d'artichauts braisés	Tomates au four  Potatoes
Laitages au choix	Yaourt aux fruits mixés	Mimolette	Yaourt nature BiO	Fromage blanc vanille	Yaourt nature vanille BiO
Desserts au choix	Nectarine Orange	Crème aux œufs Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop BiO Fruit de saison	Compote pomme fraise Fruit de saison

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.