



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 24 au 28 juin 2024 - MIDI

| | Menu <i>Vegetarien</i> | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------|--|---|----------|---------------------------------------|--|
| Entrées au choix | Melon Batavia (HVE) | Carottes râpées (HVE) Sardines | | Taboulé Salade fromagère (HVE) | Pastèque Betterave vinaigrette |
| Plats au choix | Tarte aux légumes d'été Crousti fromage | Émincé d'agneau aux olives Dos de colin | | Nuggets de poisson Steak végétal | Sauté de dinde au curry Poisson |
| Accompagnements au choix | Pennes au beurre (HVE) Ratatouille | Semoule (HVE) Poivrons grillés | | Riz pilaf Purée de carottes | Pommes de terre sautées à l'ail |
| Laitages au choix | Mimolette Yaourt | Yaourt nature Fromage | | Fromage blanc vanille Fromage | Yaourt nature Fromage |
| Desserts au choix | Compote aux pommes Fruit | Banane | | Pâtisserie Fruit | Mosaïque de fruits Fruit |

: Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable (VF) : Viande française : 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.