



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 24 au 28 juin 2024 - MIDI

	Menu <i>Vegetarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Melon Batavia (HVE)	Carottes râpées (HVE)  Sardines		Taboulé <b>BIO</b> Salade fromagère (HVE) 	Pastèque Betterave vinaigrette
<b>Plats au choix</b>	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
<b>Accompagnements au choix</b>	Pennes au beurre (HVE) Ratatouille <b>BIO</b>	Semoule (HVE) Poivrons grillés		Riz pilaf <b>BIO</b> Purée de carottes <b>BIO</b>	Pommes de terre sautées à l'ail
<b>Laitages au choix</b>	Mimolette Yaourt <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b> Fromage		Fromage blanc vanille Fromage	Yaourt nature <b>BIO</b> Fromage
<b>Desserts au choix</b>	Compote aux pommes <b>BIO</b> Fruit	Banane <b>BIO</b>		Pâtisserie Fruit	Mosaïque de fruits <b>BIO</b> Fruit

**BIO** : 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.