








# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Menu du 7 au 13 octobre 2024 - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Maquereau au vin blanc	Chou rouge aux pommes  <b>Bio</b>	Terrine de légumes	Macédoine mayonnaise
Plat	Pizza aux légumes 	Aile de raie	Escalope de veau normande  <b>(HVE)</b>	Cuisse de poulet BBC aux épices 
Accompagnement	Ebly <b>(HVE)</b>	Céréalière gourmande	Purée de potimarron 	Haricots verts <b>(HVE)</b>
Laitage	Yaourt Vanille au lait de coco	Fromage blanc fermier LOCAL et miel LOCAL	Chaource <b>(AOP)</b>	Liégeois aux fruits
Dessert	Mandarines au sirop	Tarte à la rhubarbe	Salade de fruits	Corbeille de fruits

**(IGP)** : Indication géographique protégée **Bio** : Label produits biologiques  : "Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée  : **MSC** - Label pêche durable

**(VF)** : Viande Française **(HVE)** : haute valeur environnementale **(AOP)** : Appellation d'origine protégée

*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.*