



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 7 au 11 octobre 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu Végétarien	ANIMATION LOCALE	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Pâté de foie Salade de cœur de palmier 	Laitue aux fines herbes <i>LOCAL</i> Tomates <b>BIO</b> mozzarella	Salade Mikado Melon charentais	Batavia <i>LOCAL</i> Betterave vinaigrette <i>LOCAL</i>	Pomelos Concombre <b>BIO</b> à la crème
<b>Plats au choix</b>	Aiguillette de poulet panée Filet de hoki au beurre blanc (HVE)	Steak haché <b>BIO</b> sauce échalotte Poisson frais selon arrivage	Chili sin carne Galette Véggie	Saucisse fumée <i>LOCAL</i> Tarte aux poireaux	Paupiette de dinde aux fruits secs Poisson frais selon arrivage
<b>Accompagnements au choix</b>	Fusilli <b>BIO</b> à la sauce tomate Champignons à la crème	Pommes de terre sautées <i>LOCAL</i> Ratatouille	Riz créole <b>BIO</b>	Lentilles cuisinées <i>LOCAL</i> Endives braisées <i>LOCAL</i> 	Poêlée paysanne <b>BIO</b>
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt nature <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b>	Flan vanille ou chocolat Emmental <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b> Saint Paulin	Yaourt aux fruits fermier <i>LOCAL</i> Yaourt nature fermier <i>LOCAL</i>	Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b> Cantal AOP
<b>Desserts au choix</b>	Muffin pépites de chocolat Kiwi <b>BIO</b>	Compote pomme fraise Orange <b>BIO</b>	Prune rouge Raisin noir	Pomme <i>LOCAL</i> Poire <i>LOCAL</i>	Banane <b>BIO</b>

**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