



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## BONNE RENTRÉE ! PENSEZ A RESERVER VOS REPAS !

### Semaine du 9 au 13 septembre 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
<b>Entrées au choix</b>	Laitue ciboulette (HVE) Concombre à la menthe	Taboulé Batavia (HVE)	Salade verte fraîcheur (HVE) Duo de maïs thon	Œufs durs mayonnaise Carottes râpées à l'orange (HVE)	Salade de perles marines (HVE) Salade méli-mélo (HVE)
<b>Plats au choix</b>	Escalope viennoise Poisson pané	Bœuf sauté aux olives Hachis végétal aux épices	Rôti de porc barbecue à la moutarde Tarte aux poireaux	Paupiette de veau sauce forestière Paupiette de poisson sauce matelote	Tarte aux fromages Poisson frais selon arrivage
<b>Accompagnements au choix</b>	Macaronis à la sauce tomate Aubergines poêlées 	Riz safrané Brocolis sautés	Haricots blancs tomatés 	Frites Tomates au four (HVE)	Petits pois à la française Champignons sautés à l'ail
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt nature fermier (LOCAL) Camembert	Fromage frais vanille  Saint Jacques (LOCAL)	Yaourt aux fruits mixés Mini babybel	Faisselle au sucre Fromage de chèvre	Yaourt à la vanille Saint Nectaire (AOP)
<b>Desserts au choix</b>	Nectarine Abricots	Cocktail de fruits au sirop Prunes rouges	Banane Compote de pomme	Paris Brest Pêche	Pomme bicolore

: 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.