



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

# Bon Appetit

## Semaine du 16 au 20 septembre 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu <i>Vegetarien</i>	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Pastèque Batavia (HVE)	Tomate à l'antillaise <b>BiO</b> (HVE) Salade verte aux croûtons	Salami Melon charentais	Radis beurre Chou-fleur <b>BiO</b> à l'échalotte	Céleri rémoulade à l'ancienne Feuille de chêne rouge (HVE)
<b>Plats au choix</b>	Omelette aux fines herbes <b>BiO</b> Tarte aux légumes <b>BiO</b>	Sauté de poulet aux olives Poisson frais selon arrivage	Chipolatas aux herbes (Label Rouge) Colin	Hachis végétal aux épices	Roti de bœuf sauce poivre Poisson frais selon arrivage
<b>Accompagnements au choix</b>	Fusilli <b>BiO</b> à la sauce tomate Carottes à la crème	Semoule épicée (HVE) Gratin de courgettes <b>BiO</b>	Potatoes Tomate au four	Salade verte (HVE)	Riz arlequin <b>IGP</b> Poêlée de chou vert
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt aux fruits mixés Emmental <b>BiO</b>	Flan lacté vanille Coulommiers <b>BiO</b>	Activia Saint Paulin <b>BiO</b>	Yaourt fermier <b>LOCAL</b> Tomme blanche	Fromage blanc <b>BiO</b> Fromage de chèvre
<b>Desserts au choix</b>	Nectarine (HVE)	Pot de glace Fruit de saison	Abricots <b>BiO</b>	Brownies Fruit de saison	Banane <b>BiO</b>

**BiO** : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable



: 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.