














# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Menu du 23 au 26 septembre 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Saucisson à l'ail fumé	Œufs durs mimosa ( <i>local</i> ) 	Terrine de thon	Champignons à la crème 
Plat	Filet de colin meunière 	Sauté de canard à l'orange	Cuisse de pintade aux raisins	Bavette d'ail au aux échalotes
Accompagnement	Purée de carottes 	Fusilli aux légumes	Courgettes  au miel	Potatoes
Laitage	Yaourt aux fruits mixés 	Yaourt nature 	Buche de chèvre	Yaourt nature 
Dessert	Tarte aux pommes 	Fruits de saison 	Flan lactée vanille	Compote de pommes 

**(IGP)** : Indication géographique protégée  : 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.