



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 30 septembre au 3 octobre 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Concombre bulgare 	Carottes rappées 	Pâté de foie	Avocat vinaigrette 
Plat	Croissant gratiné à la ratatouille 	Paupiette de poisson sauce matelote	Saucisse fumée <i>Label Rouge</i>	Nuggets de poisson
Accompagnement	 Petits pois carottes	Semoule épicée 	Lentilles cuisinées <i>LOCAL</i>	Spaghetti 
Laitage	Saint Paulin	Yaourt nature 	Fromage blanc 	Faisselle au miel
Dessert	Poire cuite	Fruits de saison	Coupe de glace	Crumble aux 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.