



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Menu <i>Végétarien</i>	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Tomates BiO au basilic Salade aux fines herbes	Terrine de saumon Laitue au maïs (HVE)	Salade de quinoa Mendiant d'endives	Œufs durs mayonnaise Frisée aux croûtons	Salade verte aux noix (HVE) Pomelos
Plats au choix	Omelette BiO Colin à la Bordelaise	Escalope de dinde au paprika BBC Poisson frais selon arrivage	Lasagne aux légumes du soleil BiO Galette Véggie	Sauté de veau Marengo Saumonette aux câpres	Manchon de poulet barbecue Poisson frais selon arrivage
Accompagnements au choix	Gnocchi sarde (HVE) Fond d'artichaud braisé	Riz sauvage Carottes au cumin BiO	Salade verte (HVE)	Pâtes élégantes <i>LOCAL</i> Poêlée bretonne	Frites Poivrons rôtis
Laitages au choix	Yaourt nature BiO Roquefort AOP	Yaourt aux fruits mixés BiO Ortolan	Yaourt nature fermier BiO	Yaourt vanille au lait de coco Carré de l'Est	Yaourt nature BiO Reblochon AOP
Desserts au choix	Liégeois abricot Pomme bicolore BiO	Beignet chocolat noisette Poire BiO	Banane BiO	Compote de pommes BiO Kiwi BiO	Pomme <i>LOCAL</i> Orange

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.