



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Menu du 4 au 7 novembre 2024 - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Sardines au beurre	Poireaux mimosa  	Potage de légumes  	Surimi à l'indienne
Plat	Dos de cabillaud sauce citron 	Pizza reine	Tajine d'agneau aux fruits secs 	Cuisse de poulet BBC au romarin
Accompagnement	Purée de carottes 	Salade verte (HVE)	Semoule épicée (HVE)	Gratin de chou-fleur 
Laitage	Fromage blanc 	Yaourt aux fruits mixés 	Chaource (AOP)	Yaourt fermier LOCAL
Dessert	Pêche au sirop	Ananas	Mousse au chocolat 	Corbeille de fruits

(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.