



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 4 au 8 novembre 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Vegetarien	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Duo maïs thon Salade betterave <b>(HVE)</b>	Salade frisée à la mimolette Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw Mâche fantaisie	Œufs durs mayonnaise Salade Waldorf	Salade de perles marines Pomelos
<b>Plats au choix</b>	Escalope viennoise Filet de colin	Emincé de bœuf <b>BIO</b> Stroganoff Poisson frais selon arrivage	Saucisse de Toulouse <i>Label Rouge</i> Filet de Hoki	Curry de lentilles corail <b>LOCAL</b>	Paupiette de veau sauce forestière Poisson frais
<b>Accompagnements au choix</b>	Pennes à la sauce tomate <b>BIO</b> Haricots verts <b>(HVE)</b>	Pommes de terre à la vapeur <b>LOCAL</b> Champignons sautés à l'ail	Haricots blancs IGP persillés Cœur d'artichaud braisé	Riz créole Galette véggie	Poêlée paysanne <b>BIO</b>
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b>	Yaourt fermier <b>LOCAL</b> Bûche de chèvre	Yaourt vanille Mimolette	Fromage blanc aux fruits <b>BIO</b> Cantal AOP	Yaourt aromatisé <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Pomme bicolore <b>BIO</b> Orange <b>BIO</b>	Compote poire <b>BIO</b> Raisin	Salade de fruits au sirop Pomelos rose	Eclair au chocolat Pomme Gala <b>BIO</b>	Banane <b>BIO</b> Kiwi

**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