



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 12 au 15 novembre 2024 - MIDI

		Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrées au choix		Rillettes cornichons Iceberg	Coleslaw Salade d'endives aux noix <b>BIO</b>	Mâche aux croûtons Céleri rémoulade à l'ancienne	Feuille de chêne rouge <b>(HVE)</b> Salade Marco Polo
Plats au choix		Escalope de dinde au paprika Aile de raie aux câpres	Echine de porc marinée  Crêpe légumes du soleil	Galette véggie	Boulettes de bœuf sauce au poivre Poisson frais
Accompagnements au choix		Frites Chou rouge braisé	Petits pois carottes <b>(HVE)</b>	Tortellinis aux 3 fromages Tortis <b>BIO</b> au basilic	Poêlée de chou vert <b>BIO</b>  Céréalière gourmande
Laitages au choix		Yaourt au sucre de canne <b>BIO</b> Coulommiers <b>BIO</b>	Mini Babybel	Yaourt à la vanille <b>BIO</b> Roquefort AOP	Fromage blanc <b>BIO</b> Carré de l'est
Desserts au choix		Pomme gala <b>BIO</b> Raisin noir <b>(HVE)</b>	Semoule au lait Pomelos rose	Gâteau au yaourt Pomme golden <b>BIO</b>	Banane <b>BIO</b>

# FÉRIÉ

**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