



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Autumn

TRAVEL

### Semaine du 14 au 18 octobre 2024 - MIDI

	Menu Végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Salade marocaine Carottes râpées <b>BiO</b>	Salade méli-mélo <b>(HVE)</b> Salade comtoise	Gourmandise à la feta Terrine de saumon	Œufs durs mayonnaise Salade frisée	Salade Marco Polo Salade d'endive aux noix
<b>Plats au choix</b>	Omelette piperade <b>BiO</b> Dos de cabillaud sauce citron	Sauté de poulet curry coco Nuggets de poisson	Rougail de saucisse Galette Véggie	Roti de dinde sauce à l'abricot Brochette de poisson	Boules d'agneaux à la menthe Dos de colin sauce provençale
<b>Accompagnements au choix</b>	Tortis <b>BiO</b> au basilic Brocolis au jus <b>(HVE)</b>	Purée de pommes de terre <b>(HVE)</b> Purée de potimarron 	Riz safrané Courgettes persillées	Petits pois carottes <b>(HVE)</b>	Semoule épicée <b>(HVE)</b> Légumes tajine
<b>Laitages au choix</b>	Brie <b>BiO</b> Yaourt <b>BiO</b>	Fromage blanc aux fruits <b>BiO</b> Bûche de chèvre	Yaourt nature vanille <b>BiO</b> Mimolette	Yaourt nature fermier <i>LOCAL</i> Camembert <b>BiO</b>	Yaourt nature <b>BiO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Poire <b>(HVE)</b> Orange <b>BiO</b>	Cocktail de fruits au sirop <b>BiO</b> Kiwi <b>BiO</b>	Banane <b>BiO</b>	Pomme <b>BiO</b>	Compote de fruits rouges <b>BiO</b> Fruit de saison

**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