





















MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DU LYCEE LOUIS BASCAN

SEMAINE DU 02 AU 08 DECEMBRE 2024

MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrées au choix	Laitue fromagère  Betteraves aux pommes granny	Poireaux vinaigrette Céleri Rémoulade 	Mâche aux croûtons Coleslaw 	Œuf mayo Salade méli-mélo 	Salade Italienne au pesto (Pâte) 
Plats au choix	Brochette de poisson  Cordon bleu de dinde	Émincé de Bœuf Poisson frais 	Rôti de Porc à la moutarde (VF) Tarte aux poireaux	Chili sin carne  Steak végétal aux épices	Paupiette de dinde sauce poivre Poisson frais selon arrivage 
Accompagnements au choix	Penne LOCAL Endive braisée LOCAL 	Pomme de terre vapeur (HVE) Poêlée de chou vert	Lentilles cuisinées LOCAL  Carottes au cumin BIO	Riz Créole  BIO	Printanière de légumes 
Laitages au choix	Yaourt nature BIO Bleu de Bresse	Emmental BIO Yaourt vanille BIO	Fromage blanc BIO Edam BIO	Petits suisses aux fruits Roquefort AOP	Yaourt LOCAL ferme BIO
Desserts au choix	Orange BIO Muffin pépites de chocolat	Poire BIO Clémentine 	Banane BIO Cocktail de fruit au sirop BIO	Pomme gala BIO Kiwi	Crème dorée Fruit

 : 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