







Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Menu du 09 AU 15 Décembre 2024 - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Macédoine Mayonnaise	Rillettes de Thon	Avocat vinaigrette	Carotte rapée
Plat	Brochette de dinde kébab	Pizza veggie 	Bavette d'ail aux échalottes	Moules marinières 
Accompagnement	Semoule aux raisins et abricots (HVE)	Salade verte (HVE)	Gratin de brocolis aux olives 	Potatoes
Laitage	Mimolette	Fromage blanc Bio	Yaourt à la vanille Bio	Saint jacques LOCAL
Dessert	Panna cotta à la fraise 	Corbeille de fruits	Muffin pépites de chocolat	Clémentines (IGP)

(IGP) : Indication géographique protégée **Bio** : 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.