



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 09 au 15 Décembre 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrées au choix	Laitue-Ciboulette Salade de Maïs	Œuf mayonnaise Velouté de potiron	Salade aux noix Pâté croûte	Taboulé maison Frisée à la mimolette	Salade de Harengs Champignon à la Grecque
Plats au choix	Omelette Piperade Pavé de saumon sauce à l'oseille BiO	Aiguillette de poulet panée Filet de colin meunière	Lasagnes à la Bolognaise Lasagnes au saumon	Bolognaise véggie LOCAL	Escalope de porc marinée (VF) Poisson frais selon arrivage
Accompagnements au choix	Pommes de terre grenaille LOCAL Gratin de poireaux BiO	Gnocchi à la sauce tomate Epinard à la crème BiO	Salade verte (HVE)	Ratatouille BiO Spaghetti BiO	Riz Safrané BiO Poêlée Paysanne BiO
Laitages au choix	Yaourt nature fermier local Camembert BiO	Yaourt nature BiO Reblochon AOP	Faisselle BiO Buche de Chèvre BiO	Fromage blanc BiO	Yaourt aromatisé BiO Galet de la Loire
Desserts au choix	Banane BiO Poire (HVE)	Fruit de saison BiO Liégeois chocolat	Pomme bicolore BiO Kiwi	Beignet chocolat noisette Poire BiO	Compote poire BiO Fruit de saison BiO

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