















Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Menu du 18 au 21 novembre 2024 - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Duo mais thon	Salade haricots verts œuf poché 	Carotte à l'emmental 	Laitue ciboulette 
Plat	Brochette de dinde aux épices	Lasagne épinards ricotta 	Dos de colin à la moutarde à l'ancienne	Bœuf bourguignon  
Accompagnement	Gratin de blettes 	Salade verte 	Riz créole 	Purée de patate douce 
Laitage	Mimolette	Liégeois au chocolat	kiri	Yaourt nature fermier local
Dessert	Ananas rôti au miel	Fruit de saison 	Muffin pépites de chocolat	Fruit de saison 

 : Indication géographique protégée  : Label produits biologiques  : "Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée  : MSC - Label pêche durable

 : Viande Française  : haute valeur environnementale  : 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.