








# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 25 au 29 novembre 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Pâté de campagne Chou chinois	Salade de courgettes sauce ravigote Céleri rémoulade	Riz niçois Gourmandise à la féta	Salade Waldorf Potage maison	Salade lentilles quinoa Chou-fleur mimosa
<b>Plats au choix</b>	Brochette de poisson  Omelette au fromage  <b>BiO</b>	Tartiflette  Tartiflette de la mer 	Rôti de bœuf sauce poivre Paupiette de poisson	Couscous végétal aux pois chiches 	Poisson pané  Emincé végétal au lait de coco
<b>Accompagnements au choix</b>	Penne LOCAL Carottes à la crème <b>BiO</b> 	Salade verte (HVE)	Haricots verts (HVE) au beurre d'ail Gnocchis à la sauce tomate	Semoule épicée (HVE)	Risotto
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt au sucre de canne <b>BiO</b> Camembert <b>BiO</b>	Fromage blanc <b>BiO</b> Yaourt vanille <b>BiO</b>	Yaourt nature <b>BiO</b> Saint Paulin <b>BiO</b>	Yaourt local fermier <b>BiO</b> Bleu de Bresse	Yaourt aux fruits mixés <b>BiO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Pomme gala <b>BiO</b> Poire (HVE)	Banane <b>BiO</b> Compote pomme fraise	Flan lacté vanille Orange <b>BiO</b>	Clémentines Kiwi	Pomme gala <b>BiO</b> Glace vanille ou chocolat

**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