



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Menu du 6 au 9 janvier 2025 - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Entrée chaude	Chou rouge aux pommes granny	Potage potimarron	Betteraves mimosa
Plat	Saumon à la crème d'aneth	Pizza au thon	Cuisse de poulet BBC	Gigot d'agneau
Accompagnement	Printanière de légumes	Salade verte (HVE)	Tagliatelles	Moquette de Vendée (IGP)
Laitage	Edam	Yaourt aux fruits mixés	Cantal AOP	Activia fraise
Dessert	Crème pistache	Corbeille de fruits	Paris Brest	Compote

(IGP) : Indication géographique protégée : 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.