

# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Semaine du 16 au 20 décembre 2024 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
<b>Entrées au choix</b>	Maquereaux à la tomate Salade composée	<b>Repas de Noël</b>	Salade Flamande Velouté de légumes	Œuf mayonnaise Asperges vinaigrette	Crudités Pomelos
<b>Plats au choix</b>	Boulettes d'agneau au curry Dos de colin au beurre blanc		Tresse comtoise Tarte aux légumes	Manchons de poulet barbecue Emincé végétal au lait de coco	Raviolis au fromage
<b>Accompagnements au choix</b>	Semoule épicée <b>(HVE)</b> Légumes tajine		Poêlée paysanne <b>BiO</b>	Chou fleur sauté Penne <b>(LOCAL)</b>	Salade verte <b>(HVE)</b>
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt nature <b>BiO</b> Emmental <b>BiO</b>		Petits suisses aux fruits	Yaourt nature <b>BiO</b>	Yaourt nature <b>BiO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Mousse au chocolat <b>BiO</b> Fruit de saison <b>BiO</b>		Pomme Gala <b>BiO</b>	Clémentines 	Fruit de saison Compote poire <b>BiO</b>

**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.