



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 03 Novembre SOIR





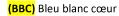












(AOP) : Appellation d'origine protégée

(HVE) Haute valeur environnementale

BioLabel Produits
Biologiques

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Rillettes de saumon	- Macédoine de légumes	- Betteraves vinaigrette	- Salade composée
Plat	- Boulettes d'agneau	- Filet de dorade à l'aneth	- Escalope de veau normande <mark>(нvе)</mark> 🥯 🖫	- Cheeseburger 🧐
Accompagnement	- Haricots verts <mark>Bío</mark>	- Tagliatelles 🖫	- Purée de céleri 🞏	- Potatoes
Laitage	- Yaourt nature sucré	- Yaourt à la grecque nature	- Chaource <mark>(дор)</mark>	- Yaourt aromatisé <mark>ßío</mark>
Dessert	- Clémentines 👨	- Tarte aux poires bourdaloue	- Crème dessert chocolat	- Salade de fruits au sirop

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.