



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du **23 Mars** – **MIDI**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Végétarien)
Entrées au choix	- Radis au beurre - Salade italienne	- Salade flamande aux betteraves - Salade diablo	- Taboulé - Salade printanière	- Salade d'aubergines grillées et feta - Carottes râpées à l'orange	- Œufs durs mayonnaise - Pomelo
Plats au choix	- Rôti de bœuf sauce poivre - Filet de hoki - Dahl d'haricots blancs	- Sauté de dinde au curry - Poisson du jour - Omelette	- Paupiette de veau sauce maroilles - Emincé végétal au lait de coco	- Chipolata aux herbes - Brochette de poisson - Galette veggie	- Tresse comtoise - Tarte au fromage
Accompagnements au choix	- Pommes de terre boulangères - Epinards à la crème	- Semoule épicée - Légumes tajine	- Gratin de coquillettes - Champignons sautés à l'ail	- Frites - Tomates provençales	- Haricots verts au beurre d'ail
Laitages au choix	- Yaourt nature - Livarot	- Faisselle - Bûche de chèvre	- Fromage frais vanille - Chaource	- Yaourt brassé - Camembert	- Yaourt nature vanille - Mimolette
Desserts au choix	- Pomme gala - Orange	- Mousse au chocolat au lait - Fruit de saison	- Île gourmande - Fruit de saison	- Liégeois mangue ou abricot - Poire conférence	- Bâtonnet glace chocolat - Fruit de saison



Bleu blanc cœur Appellation d'origine protégée Haute valeur environnementale Certification Environnementale niveau 2 Label Produits Biologiques

* 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.