



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du **08 juin – MIDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Végétarien)
Entrées au choix	- Pastèque - Salade de tomates 🧤	- Piémontaise 🧤 - Salade verte fraîcheur (HVE)		- Betteraves aux pommes (HVE) - Salami	- Concombre à la menthe 🧤 BiO - Macédoine de légumes mayonnaise
Plats au choix	- Paupiette de lapin à la moutarde - Colin à la bordelaise 🐟	- Courgettes farcies - Paupiette du pêcheur		- Saucisse de Strasbourg - Quenelle nature sauce aurore	- Boulettes de bœuf sauce tomate - Poisson meunière
Accompagnements au choix	- Gnocchis gratinés - Brocolis BiO 🧤	- Macaronis BiO - Poêlée de légumes		- Pommes noisette - Tomates au four 🧤	- Semoule épicée BiO
Laitages au choix	- Yaourt nature BiO - Edam	- Yaourt BiO - Camembert BiO		- Yaourt nature BiO - Gouda	- Yaourt
Desserts au choix	- Pomme gala - Kiwi	- Flan lacté - Fruit de saison		- Banane BiO - Orange 🍊	- Compote de pommes BiO - Fruit de saison



(BBC) Bleu blanc cœur

(AOP) Appellation d'origine protégée

(HVE) Haute valeur environnementale

(CE2) Certification Environnementale niveau 2

BiO 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.