



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 15 juin – MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Végétarien)
Entrées au choix	- Pastèque - Betteraves vinaigrette	- Salade de perles marines - Fonds d'artichauts		- Salade thon maïs - Pousses de soja à l'asiatique	- Melon - Feuilles de chêne vertes
Plats au choix	- Brochette de poisson pané - Omelette	- Saumonette -Tarte aux fromages		- Saucisse fumée à la moutarde - Hoki meunière	- Chili végétarien
Accompagnements au choix	- Pommes de terre sautées - Poivrons rôtis	- Spaghettis Bio - Brocolis sautés		- Lentilles cuisinées Bio	- Riz
Laitages au choix	- Yaourt nature Bio	- Yaourt Bio		- Gouda/Edam	- Yaourt nature Bio
Desserts au choix	- Brownie - Fruit frais	- Compote de pommes Bio - Fruit de saison		- Crème dessert chocolat - Fruit frais	- Pomme - Kiwi



(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.