



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 20 au 24 janvier 2025 - MIDI



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
<b>Entrées au choix</b>	Salade composée bistrot (HVE) Sardines à l'huile Potage	Macédoine mayonnaise Salade d'avocat au crabe	Duo haricots rouges/maïs Endives aux fruits secs	Œufs durs mayonnaise Salade frisée aux croustons	Potage Duo de crudités  Pomelos
<b>Plats au choix</b>	Steak sauce BBQ Dos de cabillaud sauce citron	Cuisse de poulet BBC Poisson frais selon arrivage	Paupiette de lapin sauce chasseur Paupiette de poisson	Saucisse fumée LABEL ROUGE Filet de colin lieu sauce oseille	Tresse comtoise Flan au fromage 
<b>Accompagnements au choix</b>	Pommes de terre grenaille LOCAL Haricots verts	Riz safrané Ratatouille	Fusilli au beurre Carottes au cumin 	Lentilles cuisinées LOCAL Champignons sautés à l'ail	Jardinière de légumes
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt brassé Bleu de Bresse	Yaourt au sucre de cane Saint Nectaire AOP	Ortolan Faisselle	Fromage blanc aux fruits Comté AOP	Tomme grise (produit fermier) Yaourt nature fermier local
<b>Desserts au choix</b>	Flan caramel Poire locale	Pomme bicolore Kiwi	Biscuit au cacao Fruit de saison	Compote poire Orange	Clémentines IGP  Pomelos

: 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.

: Produit en Île-de-France

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 respectés