



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 10 au 13 février 2025 - SOIR

Bio Label
Produits
Biologiques

 Fait
maison

 MSC -
Label pêche
durable

 Viande
française








 IGP
Identification
Géographique
Protégée

(HVE) Haute
valeur
environnement
ale

 Produit en
Île-de-France

 Produit
fermier

 Label
Rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Maquereaux à la moutarde	Œuf poché sur lit d'haricots verts 	Velouté de légumes 	Rillettes cornichons
Plat	Brochette de poisson 	Paupiette de veau sauce forestière	Cordon bleu	Saucisse de volaille
Accompagnement	Riz au petits légumes 	Poêlée de chou fleurs Bio	Gratin de coquillettes 	Purée
Laitage	Fromage fondu	Petits suisses aux fruits	Bûche de chèvre Bio	Yaourt nature  
Dessert	Crème dorée	Corbeille de fruits	Glace	Cocktail de fruits au sirop Bio

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.