



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 24 au 28 mars 2025 - MIDI



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

	Menu <i>Végétarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Tomates au basilic Laitue ciboulette	Radis Surimi aux agrumes	Salami Concombre à la crème	Salade Marco Polo Duo de légumes râpés	Rillettes de thon Salade de cœurs d'artichauts
Plats au choix	Œufs durs sauce mornay Filet de Hoki Galette végétale	Cuisse de poulet à l'Andalouse Poisson au safran Tortilla aux oignons	Lasagnes à la bolognaise Lasagnes aux légumes du soleil 	Saucisse de Toulouse Poisson frais selon arrivage Mogettes de Vendée	Brochette de dinde kébab Brochette de poisson Galette véggie aux lentilles
Accompagnements au choix	Blé à la tomate et au basilic Courgettes persillées 	Riz Epicé Poivrons rôtis	Salade verte 	Carottes au cumin Flan de légumes 	Pommes de terre grenaille Haricots beurre persillés
Laitages au choix	Yaourt au sucre de canne	Yaourt Gouda	Yaourt à boire à la vanille Babybel	Yaourt aux fruits Ortolan	Fromage blanc Rocquefort AOP
Desserts au choix	Crème dorée Fruit de saison	Banane Kiwi	Cocktail de fruits au sirop Fruit de saison	Eclair au café ou chocolat Fruit de saison	Pomme gala Orange

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.