



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 24 au 27 mars 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	Endives aux fruits secs 	Salade de pommes de terre (HVE)	Tarte aux poireaux	Asperges à la crème
Plat	Bavette d'ailou aux échalottes	Escalope de veau à la crème	Emincé végétal aux épices	Saumon à la crème d'aneth 
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Poêlée de chou vert 	Petits pois à la française	Polenta gratinée 
Laitage	Ortolan BiO	Fromage blanc	Yaourt nature BiO	Brie AOP
Dessert	Ananas au sirop	Crème dessert chocolat	Paris Brest	Corbeille de fruits

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.