



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Menu du 31 mars au 3 avril 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	Sardines/beurre	Duo de crudités	Charcuterie/cornichons	Taboulé oriental
Plat	Parmentier de canard 	Rougail saucisse 	Côte d'agneau au beurre d'ail	Filet de saumon au beurre blanc
Accompagnement	Salade verte (HVE) 	Céréalière gourmande	Poêlée paysanne BiO	Epinards à la crème BiO 
Laitage	Yaourt aux fruits mixés BiO	Reblochon AOP	Yaourt  BiO 	Tomme grise BiO
Dessert	Salade de fruits exotiques	Crème pistache	Banane BiO	Coupe glacé

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.