



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 avril à 2 mai 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Menu Végétarien
Entrées au choix	Salade maïs thon Champignons à la grecque	Melon charentais Salade de pois chiches Bio	Œufs durs mayonnaise Salade bistrot		Concombre à la crème Bio Tomates vinaigrette Bio
Plats au choix	Cordon bleu Cubes de poisson sauce citron Dahl de lentilles vertes	Emincé de bœuf à la Thaïlandaise Dos de lieu noir	Crêpinettes sauce forestière Tarte au fromage		Couscous de légumes veggie Bio
Accompagnements au choix	Macaronis sauce tomate Bio Courgettes poêlées Bio	Pommes vapeur (HVE) Aubergines au four Lasagnes aux légumes de soleil	Duo de haricots Bio		Semoule (HVE)
Laitages au choix	Cro'lait Bio Yaourt sucré Bio	Camembert Bio Yaourt vanille Bio	Fromage blanc Emmental Bio		Edam Bio Yaourt framboise Bio
Desserts au choix	Pomme gala Bio	Flan caramel Fruit de saison	Compote de pommes Fruit de saison		Nectarine (HVE) Kiwi 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.