



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 5 à 9 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	Menu <i>Vegetarien</i>	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Rillettes cornichons Salade de mâche	Pastèque Assiette de crudités	Taboulé Maquereaux à la moutarde		Salade verte fantaisie Pomelos
Plats au choix	Poisson pané Steak végétal aux épices	Paupiette de veau sauce forestière Blanquette aux deux poissons	Raviolis au fromage		Rôti de bœuf sauce poivre Flan légumes
Accompagnements au choix	Céréalière à l'indienne Poêlée méridionale	Pennes Carottes au cumin	Salade verte Poêlée méridionale		Pommes de terre sautées Poivrons confits
Laitages au choix	Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits Camembert	Fromage blanc aux fruits Camembert	Yaourt aux fruits		Yaourt nature sucré Reblochon
Desserts au choix	Banane Gaufre liégeoise nappée chocolat Pomme gala	Gaufre liégeoise nappée chocolat Pomme gala	Compote pomme pêche Nectarine		Abricot Kiwi

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.