



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 12-16 mai 2025 - MIDI



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	Carottes râpées à l'orange (HVE) Tomates mozzarella Bio	Melon charentais Salade verte fraîcheur (HVE)	Œufs durs mayonnaise Salade méli-mélo (HVE)	Concombre à la crème Bio Surimi aux agrumes	Salade de riz Bio Laitue ciboulette (HVE)
Plats au choix	Haut de cuisse de poulet barbecue Dos de colin sauce au citron Omelette maison au fromage Bio	Bolognaise de bœuf Bolognaise au thon (HVE) Bolognaise aux lentilles	Escalope de veau à la crème Filet de poisson meunière Lasagnes aux légumes du soleil (HVE)	Chipolatas grillées Poisson frais selon arrivage	Omelette à la ciboulette Bio Poisson frais selon arrivage Tarte au fromage
Accompagnements au choix	Petits pois à la française Bio Haricots beurre persillés	Ratatouille Bio Spaghettis Bio	Riz basmati Bio Poêlée de chou-fleur Bio	Galette véggie Tomates provençales Frites	Jardinière de légumes
Laitages au choix	Yaourt nature sucre de canne Bio	Yaourt	Fromage blanc Bio	Yaourt à la pêche	Yaourt au sucre de canne Bio Roquefort AOP
Desserts au choix	Fruit de saison	Compote pomme abricots Bio Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Barre glacée Mars Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat Bio Fruit de saison 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.