



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 26-28 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 | Vendredi |
|--------------------------|--|--|--|-------|----------|
| Entrées au choix         | Salade des Iles<br>Pâté de campagne  | Pastèque<br>Coleslaw   | Pomelos<br>Salade verte<br>fraicheur   |       |          |
| Plats au choix           | Steak de bœuf sauce<br>poivre<br>Poisson bordelaise<br>Dahl de lentilles<br>vertes | Brochette de dinde<br>kébab<br>Filet de colin<br>meunière<br>Omelette aux<br>champignons | Côte de porc<br>charcutière<br>Filet de cabillaud à la<br>bulgare<br>Lasagnes aux<br>légumes du soleil<br> |       |          |
| Accompagnements au choix | Macaronis<br>Courgettes poêlées<br>  | Semoule aux<br>amandes<br>Légumes tajine   | Purée de pommes de<br>terre<br>Epinards à la crème<br>   |       |          |
| Laitages au choix        | Yaourt nature sucré<br><br>Tomme grise   | Fromage blanc aux<br>fruits<br>Bleu de la Boissière<br>                                  | Yaourt nature vanille<br><br>Camembert   |       |          |
| Desserts au choix        | Abricots   | Beignet chocolat<br>noisette<br>Fruit de saison  | Assiette de fraises  |       |          |

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.