



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 16-20 juin 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	Concombre bulgare 	Salade verte		Rillettes de thon	Laitue au maïs
Plats au choix	Rôti de porc <u>ou</u> thon mayo	Cuisse de poulet <u>ou</u> maquereaux tomate		Rôti de bœuf <u>ou</u> sardines	Jambon <u>ou</u> œufs durs
Accompagnements au choix	Salade de riz Salade Mexicaine	Tomates feta Taboulé		Rosette/cornichons Salade gnocchi	Salade de pamplemousse au crabe Salade de perles
Laitages au choix	Laitage ou fromage	Laitage ou fromage		Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Desserts au choix	Nectarine	Glace		Fruit de saison	Compote

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.