



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Menu du 13 au 16 janvier 2025 - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Potage aux légumes 	Carottes à l'emmental 	Cœur d'artichaut au maïs	Avocat au crabe
Plat	Parmentier de bœuf 	Escalope de veau Normande (HVE)	Brochette de volaille	Filet de saumon à l'oseille 
Accompagnement	Salade verte (HVE) 	Choux de Bruxelles persillade	Gratin de brocolis	Cœur de blé à la tomate (IGP)
Laitage	Camembert	Yaourt nature	Fromage fondu	Yaourt à la grecque nature
Dessert	Île flottante	Pomme golden	Tarte aux poires Bourdaloue	Cocktail de fruits au sirop

(IGP) : Indication géographique protégée : Label produits biologiques : "Fait Maison" par l'équipe de cuisine du lycée : MSC - Label pêche durable

(VF) : Viande Française (HVE) : haute valeur environnementale (AOP) : Appellation d'origine protégée : Produit en Île-de-France

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.