



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 13 au 17 janvier 2025 - MIDI



	Lundi	Menu <i>Vegetarien</i>	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Coleslaw Betterave vinaigrette	Mandarine basilic Salade Niçoise	Mâche aux croûtons Salade de pommes de terre au thon	Terrine de volaille Velouté de courgettes	Crudités Pomelos
<b>Plats au choix</b>	Poisson pané Flan de légumes	Omelette aux fines herbes Saumon à la crème d'aneth	Steak haché sauce BBQ Filet de Hoki	Sauté de poulet curry coco Tarte aux poireaux	Escalope de porc marinée (LABEL ROUGE) Poisson frais selon arrivage
<b>Accompagnements au choix</b>	Penne Poêlée de chou fleurs	Pommes de terre boulangères (HVE) Epinards à la crème	Mélange 5 céréales Carottes au cumin	Riz safrané Endives braisées (LOCAL)	Poêlée paysanne Salade verte cuite
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt aux fruits fermier Saint Nectaire AOP	Fromage blanc à la vanille Emmental	Yaourt au sucre de canne	Yaourt aromatisé Tomme blanche	Yaourt nature Rouy
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison Liégeois de fruits	Poire locale	Compote de pommes Fruit de saison	Crème dessert choco noisette Fruit de Saison	Clémentines IGP

: Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable (VF) : Viande française : IGP Identification Géographique Protégée

(HVE) : haute valeur environnementale (LOCAL). 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.

: Produit en Île-de-France

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 respectés