



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



## Menu du 3 au 6 février 2025 - SOIR

**BIO** Label

Produits  
Biologiques



Fait  
maison



MSC -  
Label pêche  
durable



Viande  
française



IGP  
Identification  
Géographique  
Protégée

**(HVE)** Haute  
valeur  
environnementale



Produit  
en Île-de-  
France



Produit  
fermier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Sardines au beurre	Velouté de légumes	Céleri rémoulade	Œufs durs mimosa
Plat	Raviolis au fromage	Poulet basquaise	Rôti de dinde au miel	Beignet de calamars
Accompagnement	Salade verte	Purée maison	Semoule de couscous	Riz créole
Laitage	Yaourt nature fermier	Tomme blanche	Yaourt à boire à la vanille	Cantal AOP
Dessert	Gâteau de semoule à la vanille	Corbeille de fruits	Coupe glacée	Pomme au four caramélisée

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.