



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Menu du 20 au 23 janvier 2025 - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Taboulé 	Assiette de charcuterie	Salade mâche BiO	Entrée chaude Potage de légumes 
Plat	Boules d'agneau aux fruits secs	Escalope de veau Normande  BiO	Gratin de la mer 	Brochette de volaille marinée
Accompagnement	Purée de potimarron 	Petits pois à la française BiO	Semoule épicé (HVE)	Poêlée bretonne BiO 
Laitage	Fromage blanc BiO	Reblochon AOP	Yaourt nature fermier local	Yaourt nature BiO
Dessert	Ananas au sirop	Mousse citron	Banane BiO	Flan pâtissier

(IGP) : Indication géographique protégée **BiO** : 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.