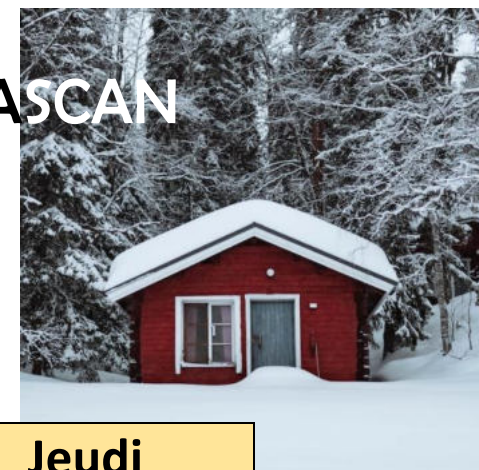


















Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Menu du 27 au 30 janvier 2025 - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Velouté de potiron 	Asperges à la crème	Entrée chaude	Pâté de foie
Plat	Paupiette de veau	Cuisse de poulet confite	Spaghetti sauce carbonara  	Aiguillette de canard
Accompagnement	Semoule aux amandes 	Haricots beurre persillés   	Spaghetti sauce carbonara  	Chou-fleur au gratin 
Laitage	Fromage blanc 	Brie 	Yaourt à la grecque nature	Galet de la Loire
Dessert	Poire cuite sauce chocolat	Banane 	Bavarois aux fruits rouges	Crème dessert chocolat

(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.