



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 27 au 31 janvier 2025 - MIDI



	Menu Végétarien	Mardi	Mercredi	Nouvel An Chinois	Vendredi
Entrées au choix	Batavia (HVE) Duo maïs/thon	Salade de radis noirs Maquereaux à la tomate	Soupe à l'oignon Salade mexicaine Cœur d'artichaut vinaigrette	Samoussa légumes Nem poulet Nem légumes	Pomelos Salade niçoise
Plats au choix	Omelette aux oignons Filet de colin meunière	Cheeseburger Fishburger	Rôti de bœuf sauce poivre Colin à la bordelaise	Sauté de porc à l'aigre douce Poisson frais selon arrivage	Cordon bleu Poisson frais selon arrivage
Accompagnements au choix	Macaroni au pesto (HVE) Poireaux braisés local	Frites Potiron	Petits pois à la française Carottes à la crème	Riz aux petits légumes Poêlée asiatique	Endives braisées LOCAL Blé à la tomate
Laitages au choix	Yaourt au sucre de canne Camembert	Fromage blanc Croc'lait	Yaourt aux fruits mixés Saint Nectaire AOP	Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits fermier LOCAL Saint Albray
Desserts au choix	Mousse au chocolat Kiwi	Clémentines Orange	Pomme	Cône glacé Ananas	Crème dessert vanille Poire bio

: 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

Il peut 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