



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Menu du 3 au 6 mars 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



Label  
Rouge

|                | Lundi                    | Mardi                          | Mercredi                         | Jeudi                               |
|----------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Entrée         | Maquereaux à la tomate   | Entrée chaude                  | Laitue ciboulette                | Céleri rémoulade                    |
| Plat           | Croissant au jambon      | Œufs durs à la florentine      | Brochette de dinde aux épices    | Saumon                              |
| Accompagnement | Chou romanesco           | Epinards à la crème <b>BiO</b> | Semoule aux amandes <b>(HVE)</b> | Tagliatelles                        |
| Laitage        | Yaourt nature <b>BiO</b> | Emmental <b>BiO</b>            | Yaourt <b>BiO</b>                | Fromage blanc à la crème de marrons |
| Dessert        | Crème dessert chocolat   | Tarte aux pommes <b>BiO</b>    | Mandarines au sirop              | Corbeille de fruits                 |

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.