



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 3 au 7 mars 2025 - MIDI



**BIO** Label  
Produits  
Biologiques



Fait  
maison



MSC -  
Label pêche  
durable



Viande  
française



IGP  
Identification  
Géographique  
Protégée



(HVE) Haute  
valeur  
environnement  
ale



Produit en  
Île-de-France



Produit  
fermier



Label  
Rouge

	Lundi	Mardi	Menu <i>Vegetarien</i>	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées au choix</b>	Duo maïs <b>BIO</b> /thon Salade méli-mélo (HVE)	Salade d'endives aux noix (HVE) Coleslaw <b>BIO</b> Velouté de courgettes	Salade de mâche Salade d'avocat au crabe	Œufs durs mayonnaise Pomelos Potage Crécy	Taboulé Salade frisée fromagère
<b>Plats au choix</b>	Escalope viennoise Filet de colin meunière Galette véggie	Côte de porc charcutière Emincé végétal au lait de coco	Chili sin carne Poivrons rôtis	Cuisse de poulet rôtie BBC Brochette de poisson Omelette aux fines herbes	Saucisse de veau aux herbes Poisson frais selon arrivage Tarte à l'oignon
<b>Accompagnements au choix</b>	Pennes à l'indienne Haricots verts	Mélange 5 céréales Carottes au cumin	Riz blanc	Pommes de terre sarladaises Tomates au four	Lentilles cuisinées Poireaux braisés
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt nature	Yaourt aux fruits Cantal AOP	Yaourt au citron Saint Herbleu	Faiselle Ortolan	Yaourt au sucre de canne Mimolette
<b>Desserts au choix</b>	Compote de pommes Fruit de saison	Pomme Kiwi	Banane Orange	Liégeois fraise ou abricot Fruit de saison	Muffin pépites de chocolat Fruit de saison

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.