



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Menu du 10 au 13 mars 2025 - SOIR

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 | Mercredi | Jeudi |
|----------------|---|---|---|---|
| Entrée | Entrée chaude | Avocat au thon  | Taboulé  | Duo de crudités  |
| Plat | Brochette de porc au caramel | Croque fromage  | Cuisse de poulet BBC au romarin | Aile de raie aux câpres |
| Accompagnement | Purée de céleri  | Salade verte (HVE)  | Mogettes de vendée  | Poêlée champêtre   |
| Laitage | Yaourt    | Mini Babybel | Cantal AOP | Yaourt à boire à la vanille  |
| Dessert | Crème pistache | Ananas frais | Beignet sucré | 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.