



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 10 au 14 février 2025 - MIDI



- 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	Menu Végétarien
Entrées au choix	Salade mozza-basilic Macédoine mayonnaise Velouté de potiron 	Chou fleur vinaigrette Betteraves et maïs Bio (HVE)	Concombre à la Grecque Bio Laitue ciboulette (HVE)	Œufs durs mayonnaise Salade des Iles	Pomelos Salade de lentilles quinoa
Plats au choix	Nuggets de poulet Nuggets de poisson Nuggets végétal	Omelette aux champignons Bio Colin à la bordelaise	Steak haché sauce moutarde Bio Filet de Hoki	Couscous poulet/merguez Couscous légumes Bio Poisson frais selon arrivage	Lasagnes aux légumes du soleil
Accompagnements au choix	Pommes de terre sautées Brocolis sautés Bio	Tortis (HVE) Ratatouille Bio	Poêlée bretonne Bio Tortillas aux oignons	Galette véggie	Salade verte (HVE)
Laitages au choix	Yaourt nature Bio Tomme blanche Bio	Yaourt nature Camembert Bio	Fromage blanc Bio	Yaourt nature Bio Roquefort AOP	Yaourt nature Bio Fromage
Desserts au choix	Banane Bio Pomme Bio	Cookies Poire Bio	Mousse au chocolat Bio Fruit de saison Bio	Clémentine Orange	Donut de la Saint Valentin 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.