



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 10 au 14 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

|                                 | Menu <i>Vegetarien</i>                                     | Mardi  | Mercredi                              | Jeudi   | Vendredi   |
|---------------------------------|--|--|---------------------------------------|---|--|
| <b>Entrées au choix</b>         | Laitue au maïs (HVE)<br>Potage Betteraves (HVE) <b>BIO</b> | Frisée aux lardons de volaille<br>Concombre Bulgare                              | Salade Napolitaine<br>Salade de mâche | Pâté de campagne<br>Chou à l'Indienne   | Salade césar<br>Perles océanes   |
| <b>Plats au choix</b>           | Omelette piperade<br>Tarte chèvre-tomates                  | Steak haché sauce au poivre<br>Filet de Hoki<br>Galette végétale haricots rouges | Quiche lorraine<br>Quiche aux légumes | Emincé de dinde aux poireaux curry<br>Poisson frais selon arrivage<br>Emincé végétal aux épices | Paupiette de lapin sauce chasseur<br>Poisson frais selon arrivage<br>Flan de légumes |
| <b>Accompagnements au choix</b> | Petits pois carottes (HVE)                                 | Potimarron rôti<br>Frites  | Printanière de légumes                | Céréalière à l'Indienne<br>Légumes tajine   | Coquillettes<br>Courgettes rôties au miel  |
| <b>Laitages au choix</b>        | Yaourt aromatisé <b>BIO</b>                                | Fromage blanc aux fruits<br>Tomme grise  | Yaourt au citron<br>Croc'lait         | Yaourt nature<br>Rouy   | Petit suisse aux fruits<br>Emmental  |
| <b>Desserts au choix</b>        | Cocktail de fruits au sirop<br>Fruit de saison             | Banane<br>Fruit de saison  | Ile gourmande<br>Fruit de saison      | Brownie<br>Fruit de saison  | Crème dessert<br>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.