



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 7 à 10 avril 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 | Chou-fleur mimosa | Avocat vinaigrette | Salade de cœurs de palmier | Poireaux sauce gribiche |
| Plat | Sauté de bœuf mironton | Poulet rôti aux herbes | Lasagnes aux légumes du soleil | Gratin de poisson |
| Accompagnement | Ebly Bio | Petits pois et carottes | Salade verte (HVE) | Semoule (HVE) |
| Laitage | Yaourt Bio | Babybel Bio | Yaourt nature sucré Bio | Fromage fondu |
| Dessert | Muffin | Fruit de saison | Fraises au sucre Bio | Tarte aux pommes |

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.