



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 7 à 11 avril 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	Mercredi	Jeudi	Menu <i>Vegetarien</i>
Entrées au choix	Pastèque Légumes croquants printaniers	Salami Salade Catalane 	Piémontaise Concombre Bulgare 	Tomates à l'échalote Salade César	Salade de perles aux agrumes Pomelos
Plats au choix	Brochette de dinde kébab Poisson de Hoki sauce coco curry Lasagnes végétales	Tomates farcies Tarte à l'oignon 	Boules d'agneau sauce curry Quenelles de brochet sauce Nantua Steak végétal épicé	Cervelas obernois Saumonette aux câpres	Raviolis au fromage
Accompagnements au choix	Printanière de légumes	Riz épicé BIO Champignons à la crème	Poêlée tajine Tortis (HVE)	Pommes sautées (HVE) Macédoine de légumes	Salade verte (HVE)
Laitages au choix	Yaourt nature saveur citron BIO Saint Jacques	Yaourt nature au sucre de canne Chaource AOP	Fromage blanc BIO Roquefort AOP	Yaourt aromatisé BIO Emmental BIO	Yaourt nature BIO Fromage
Desserts au choix	Pomme gala BIO	Chocolat liégeois Fruit de saison	Banane BIO	Cône glacé Fruit de saison BIO	Compote de pommes Fruit de saison BIO

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.