



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Menu du 17 au 20 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	Tomates mozza	Pâté de campagne	Salade coleslaw
Plat	Saucisse de veau aux herbes	Sauté de canard à l'orange	Brochette de poisson pané à la béarnaise	Raviolis au fromage
Accompagnement	Purée de carottes Bio	Gnocchis sardes (HVE)	Gratin de chou-fleur	Salade verte (HVE)
Laitage	Yaourt à la grecque nature	Tomme blanche	Yaourt nature Bio	Flan caramel Bio
Dessert	Cube de mangue	Mousse au chocolat Bio	Corbeille de fruits	Tarte aux poires bourdaloue

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.