



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 17 au 21 mars 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
Entrée au choix	Avocat au thon Endives à l'emmental	Salade verte bistrot Poireaux sauce ravigote	Filets d'Hareng pommes à l'huile Salade de Mâche	Œufs durs sauce cocktail Scarole ciboulette	Salade Flamande Cœur de palmier au curry
Plats au choix	Boule à l'agneau printanier Saumonette aux câpres Flan de légumes Bio	Haut de cuisse de poulet barbecue Colin à la bordelaise Omelette au fromage Bio	Tomate farcie Galette véggie	Chipolatas/merguez aux herbes Poisson frais selon arrivage Emincé végétal aux épices	Tresse comtoise Poisson frais selon arrivage
Accompagnements au choix	Semoule aux amandes (HVE) Fonds d'artichauts braisés	Spaghettis Bio Champignons sautés à l'ail	Riz aux petits légumes	Frites Fenouil poêlé	Haricots verts Bio Tortilla de pommes de terre et oignons (HVE) Bio
Laitages au choix	Yaourt au sucre de canne Bio Saint Herbleu	Yaourt Bio Brie AOP	Saint Jacques Yaourt aromatisé Bio	Yaourt vanille Bio Bûche de chèvre Bio	Yaourt végétal au chocolat Chaource AOP
Desserts au choix	Flan caramel Fruit de saison Bio	Poire (HVE)	Compote pomme poire Bio Fruit de saison Bio	Brownie Fruit de saison Bio	Pomme gala (HVE)

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.