



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 31 mars au 3 avril 2025 - MIDI



-  **BIO** 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 <i>Vegetarien</i>
<b>Entrées au choix</b>	Tomates vinaigrette Laitue aux maïs	Carottes rapées Céleri rémoulade	Iceberg Œufs mayo	Melon charentais Betterave vinaigrette	Concombre Provençale Salade aux fines herbes
<b>Plats au choix</b>	Emincé de bœuf aux oignons Omelette Basquaise	Escalope de dinde sauce Normande Dos de Cabillaud Galette véggie	Rôti de porc à la moutarde Filet de colin Tortillas champignons	Nuggets de poulet Nuggets de poisson Nuggets végétal	Colin à la Bordelaise Tarte aux poireaux
<b>Accompagnements au choix</b>	Pommes vapeur <b>(HVE)</b> Chou braisé	Macaronis <b>BIO</b> Haricots verts <b>(HVE)</b>	Lentilles cuisinées <b>BIO</b> Carottes persillées	Frites Courgettes au miel <b>BIO</b>	Riz safrané Ratatouille <b>BIO</b>
<b>Laitages au choix</b>	Yaourt nature Croq'lait <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b> Fromage	Petits suisses chocolat Croq'lait <b>BIO</b>	Yaourt Coulommiers <b>BIO</b>	Yaourt au sucre de canne <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b>
<b>Desserts au choix</b>	Pomme gala <b>(HVE)</b>	Compote pomme fraise Fruit de saison <b>BIO</b>	Orange	Muffin pépites de chocolat Fruit de saison <b>BIO</b>	Crème dessert chocolat <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>

*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.*