



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Menu du 19-22 mai 2025 - SOIR



Label  
Produits  
Biologiques



Fait  
maison



MSC -  
Label pêche  
durable



Viande  
française



IGP  
Identification  
Géographique  
Protégée



Haute  
valeur  
environnement  
ale



Produit en  
Île-de-France



Produit  
fermier



Label  
Rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Champignons à la grecque	Melon charentais	Salade de cœurs de palmier	Filet de maquereaux
Plat	Paupiette de lapin sauce chasseur	Crêpinette de porc	Saumon à la crème d'aneth 	Steak véggie aux épices
Accompagnement	Mélange 5 céréales	Mogettes de Vendée  	Riz créole 	Macédoine de légumes
Laitage	Yaourt aux fruits  	Mimolette 	Yaourt nature sucré 	Yaourt nature sucré  
Dessert	Nectarine	Poires au sirop	Biscuit	Corbeille de fruits

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.