



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Menu du 26-27 mai 2025 - SOIR



Label
Produits
Biologiques



Fait
maison



MSC -
Label pêche
durable



Viande
française



IGP
Identification
Géographique
Protégée



Haute
valeur
environnementale



Produit en
Île-de-France



Produit
fermier



Label
Rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Concombre à la crème & menthe (HVE)	Melon charentais		
Plat	Saucisse de volaille Paupiette du pêcheur	Poisson pané		
Accompagnement	Pommes de terre sautées	Haricots verts à la tomate (HVE)		
Laitage	Yaourt nature sucré	Bûche de chèvre		
Dessert	Ananas en tranches au sirop	Crème dessert pistache		

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.