



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Menu du 2-5 juin 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	Salade maïs/thon	Salade de pommes de terre (HVE)		Melon charentais
Plat	Lasagnes aux légumes du soleil (HVE)	Steak de bœuf sauce poivre		Filet de saumon sauce hollandaise
Accompagnement	Salade verte (HVE)	Petits pois et carottes		Polenta gratinée
Laitage	Yaourt BiO	Babybel BiO		Fromage blanc
Dessert	Biscuit	Nectarine		Crème dessert chocolat

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.