



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 2-6 juin 2025 - MIDI

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	Menu <i>Vegetarien</i>	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	Betterave (HVE) Concombre à la crème BIO	Carottes râpées BIO Asperges blanches	Salade mexicaine Pastèque	Salade de perles marines (HVE) Champignons à la grecque	Sardines à l'huile Tomates feta basilic BIO
Plats au choix	Cuisse de poulet (HVE) Dos de cabillaud à la moutarde Flan aux haricots rouges	Paupiette de veau Omelette aux oignons	Tarte au fromage	Escalope de porc marinée Dos de colin au paprika	Poisson pané Steak végétal blé pois
Accompagnements au choix	Pommes de terre boulangères (HVE) Fenouil braisé	Coquillettes BIO Epinards au bleu BIO	Poêlée paysanne BIO	Flageolets à la crème d'ail Galette véggie	Riz safrané Macédoine de légumes
Laitages au choix	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt BIO Reblochon AOP	Fromage blanc à la vanille Camembert BIO	Faisselle BIO Saint Paulin	Yaourt au sucre de canne BIO Bûche de chèvre
Desserts au choix	Banane BIO Abricots	Cône glacé Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop Fruit de saison	Flan caramel BIO Fruit de saison	Nectarine BIO Liégeois de fruits