



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 10-13 juin 2025 - MIDI



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	Menu <i>Vegetarien</i>
Entrées au choix		Salade de pois chiches Pastèque		Salade de haricots rouges au maïs Laitue ciboulette 	Melon charentais Tomates mozzarella
Plats au choix		Rôti de poulet mayonnaise Surimi		Rôti de bœuf sauce ketchup Thon à l'échalote	Œufs durs mimosa Sardines citron
Accompagnements au choix		Salade de perles océane		Salade de pommes de terre	Salade Marco Polo
Laitages au choix		Yaourt aromatisé Camembert local		Fromage blanc à la vanille Reblochon	Faiselle au sucre
Desserts au choix		Nectarine		Cerises	Cocktail de fruits au sirop Fruit de saison

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.