



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 5 septembre 2025 - MIDI



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	Vendredi
Entrées au choix					Concombre à la crème Pomelos Terrine du pêcheur
Plats au choix					Brochette de porc caramélisée Dos de colin au beurre blanc Omelette aux fines herbes
Accompagnements au choix					Riz à l'indienne Tomates au four
Laitages au choix					Fromage frais nature
Desserts au choix					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.