



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 8 septembre SOIR

Bio Label Produits Biologiques



MSC - Label pêche durable

Viande française



Identification Géographique Protégée

(HVE) Haute valeur environnementale

(AOP) : Appellation d'origine protégée

Produit en Île-de-France

Produit fermier

Label Rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (végétarien)
Entrée	Rillettes de thon	Melon Charentais	Salade de courgettes aux tomates confites	Duo de crudités
Plat	Saumonette aux câpres	Boules d'agneau aux fruits secs	Cuisse de poulet BBC à la basquaise	Lasagnes épinards ricotta
Accompagnement	Gratin de légumes	Mélange de 5 céréales	Cœur de blé	Salade verte (HVE)
Laitage	Yaourt nature vanille Bio	Yaourt nature Bio	Petits suisses aux fruits Bio	Assiette de fromage
Dessert	Raisin blanc Bio	Tarte grillée aux abricots	Fraise melba	Prune

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.