



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 8 septembre 2025 - MIDI



 Label Produits Biologiques

 Fait maison

 MSC - Label pêche durable

 Viande française

 IGP Identification Géographique Protégée

 Haute valeur environnementale

 Produit en Île-de-France

 Produit fermier

 Label Rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (végétarien)	Vendredi
Entrées au choix	- Pastèque - Salade verte  (HVE)	- Tomates au basilic   - Taboulé 	- Carottes râpées   - Laitue ciboulette  (HVE)	- Œufs durs sauce cocktail - Salade composée  (HVE)	- Concombre à la grecque   - Salade niçoise 
Plats au choix	- Escalope viennoise  - Poisson pané  - Omelette aux fines herbes  	- Emincé de bœuf aux oignons   - Lieu noir épicé - Dahl de pois chiches  	- Brochette de porc  - Tarte au fromage	- Chili sin carne  - Poivrons rôtis 	- Poisson du jour  - Paupiette de dinde sauce crème  - Emincé végétal au lait de coco
Accompagnements au choix	- Macaronis  sauce tomate - Haricots verts (HVE)	- Pommes vapeur (HVE) - Brocolis persillés	- Petits pois à la française 	- Riz créole  	- Semoule aux amandes (HVE) - Poêlée de légumes 
Laitages au choix	- Yaourt sucré   - Bûche de chèvre 	- Yaourt au sucre de canne  - Camembert 	- Fromage frais sucré - Galet de la Loire	- Yaourt aux fruits   - Emmental 	- Yaourt aromatisé - Tomme de Cadi
Desserts au choix	- Fruit de saison	- Dessert glacé - Fruit de saison 	- Salade de fruits de saison - Fruit de saison	- Fruit de saison	- Mousse au chocolat  - 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.