



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 15 septembre SOIR

**Bio** Label Produits Biologiques



Fait maison



MSC - Label pêche durable



Viande française



IGP 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
Entrée	Salade de courgettes	Crêpe au fromage	Avocat surimi	Betteraves <b>(HVE)</b>
Plat	Steak haché de veau sauce BBQ	Escalope de dinde sauce crème	Brochette de poisson pané	Croque-monsieur fromage
Accompagnement	Printanière de légumes	Blésotto	Duo de haricots au beurre d'ail <b>(HVE)</b>	Pommes de terre sautées <b>(HVE)</b>
Laitage	Cantal <b>(AOP)</b>	Liégeois aux fruits	Yaourt à la grecque nature	Fromage blanc fermier
Dessert	Salade d'agrumes au sirop	Fruit de saison	Flan pâtissier	Dessert glacé

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.