



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 15 septembre 2025 - MIDI



Label Produits Biologiques

Fait maison

MSC - Label pêche durable

Viande française

IGP Identification Géographique Protégée

(HVE) Haute valeur environnementale

Produit en Île-de-France

Produit fermier

Label Rouge

	Lundi	Mardi (végétarien)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	- Melon charentais - Salade parisienne	- Salade de tomates au basilic - Céleri rémoulade	- Carottes râpées à l'orange - Salade verte fromagère (HVE)	- Pâté de campagne - Pastèque	- Salade verte bistrot - Assiette de radis roses
Plats au choix	- Cordon bleu - Colin à la bordelaise - Falafel	- Omelette au fromage - Filet de hoki meunière	- Chipolatas sauce moutarde - Dos de saumon beurre blanc (HVE) - Galette veggie aux lentilles	- Sauté de dinde au curry - Poisson du jour - Quenelle indienne veggie	- Poisson du jour - Steak haché de bœuf save poivre - Steak veggie
Accompagnements au choix	- Poêlée Bretonne au miel - Pennes au pesto	- Pommes de terre rissolées (HVE)	- Céréalière gourmande - Ratatouille	- Jardinière de légumes	- Frites - Aubergines au four
Laitages au choix	- Yaourt - Emmental	- Fromage frais aux fruits - Tomme blanche	- Yaourt nature - Bûche de chèvre	- Fromage frais vanille - Galet de Loire	- Yaourt nature sucre de canne - Assiette de fromages
Desserts au choix	- Fruit de saison	- Flan caramel - Fruit de saison	- Banane - Orange	- Fruit de saison - Gaufre liégeoise nappée au chocolat	- Compote de pomme - 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.