



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 22 septembre 2025 - MIDI



-  Fait maison
-  MSC - Label pêche durable
-  Viande française
-  IGP Identification Géographique Protégée
-  Produit en Île-de-France
-  Produit fermier
-  Label Rouge
-  (BBC) Bleu blanc cœur
-  (AOP) Appellation d'origine protégée
-  (HVE) Haute valeur environnementale

	Lundi	Mardi	Mercredi (végétarien)	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	- Tomates à la vinaigrette Basilic  - Salade de lentilles  - Salade Batavia (HVE) 	- Céleri Rémoulade  - Chou rouge  (HVE)  - Feuilles de chêne vertes  (HVE) 	- Salade de pâtes  - Terrine de légumes	- Carottes râpées  - Endives aux noix	- Betteraves échalote - Pomelos - Salade verte
Plats au choix	- Paupiette de veau - Aile de raie aux câpres - Dahl de pois chiches 	- Spaghettis Carbonara  - Spaghettis au saumon  - Boulettes végétales	- Pizza au fromage - Pizza au thon	- Cuisse de poulet aux herbes (BBC) - Poisson frais  - Galette végétale	- Rôti de porc cuit sauce moutarde - Saumonette - Omelette 
Accompagnements au choix	- Purée - Brocolis 	- Haricots plats sautés	- Salade verte (HVE) 	- Poêlée paysanne 	- Blé  - Champignons à la crème
Laitages au choix	- Yaourt à la banane  - Cantal (AOP)	- Yaourt sucre de canne  - Camembert 	- Croq lait  - Yaourt nature 	- Fromage frais sucré aux fruits - Roquefort	- Yaourt aux fruits mixés  - St Paulin
Desserts au choix	- Pomme  - Poire 	- Liégeois chocolat amande - Fruit	- Banane  - Mosaïque fruits	- Compote de pommes - Pomme	- Semoule au lait - Orange 

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

 Label Produits Biologiques