



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 03 Novembre SOIR



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



Label Produits
Biologiques

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Rillettes de saumon	- Macédoine de légumes	- Betteraves vinaigrette	- Salade composée
Plat	- Boulettes d'agneau	- Filet de dorade à l'aneth	- Escalope de veau normande (HVE)	- Cheeseburger
Accompagnement	- Haricots verts Bio	- Tagliatelles	- Purée de céleri	- Potatoes
Laitage	- Yaourt nature sucré	- Yaourt à la grecque nature	- Chaource (AOP)	- Yaourt aromatisé Bio
Dessert	- Clémentines	- Tarte aux poires bourdaloue	- Crème dessert chocolat	- Salade de fruits au sirop

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.