



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 03 Novembre 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



Label Produits
Biologiques

	Lundi	Mardi (végétarien)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	- Carottes râpées - Salade méli-mélo	- Salade marocaine - Batavia aux fines herbes	- Champignons à la grecque - Mendiant d'endives	- Œufs mayonnaise - Radis	- Pomelos maïs - Laitue ciboulette
Plats au choix	- Escalope Viennoise - Filet de colin meunière - Omelette maison	- Tarte au fromage - Tarte aux légumes	- Rôti de porc - Dos de colin au beurre blanc - Dahl de pois chiches	- Emincé de volaille mariné - Poisson du jour - Bolognaise veggie	- Flan à la ratatouille - Poisson pané
Accompagnements au choix	- Penne - Potimarron rôti	- Poêlée paysanne	- Pommes de terre sautées à l'ail - Endives braisées	- Blé à la tomate - Poêlée de chou vert	- Riz Safrané - Macédoine de légumes
Laitages au choix	- Yaourt sucre de Canne - Emmental	- Yaourt fermier - Edam	- Flan lacté vanille - Camembert	- Fromage frais nature - Mimolette	- Yaourt nature vanille - Bûche de chèvre
Desserts au choix	- Donut chocolat - Poire	- Pomme gala - Orange	- Compote pomme poire - Fruit de saison	- Mousse au chocolat - Fruit de saison	- Banane - Kiwi

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.