

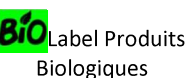
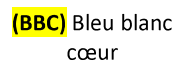


Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 06 Octobre 2025 - MIDI

Success is not final, failure is not fatal: It is the courage to continue that counts.

Winston S. Churchill



	Lundi	Mardi	Mercredi (végétarien)	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	- Betteraves aux pommes - Salade Mexicaine 🥗 - Batavia (HVE)	- Macédoine mayonnaise - Frisée aux croutons	- Salade de pâtes Bio 🥗 - Brocolis vinaigrette Bio	- Œufs durs mayonnaise - Salade de pois chiches Bio - Endives aux noix 🥗	- Céleri rémoulade - Sardines à l'huile - Pomelos
Plats au choix	- Escalope de dinde au paprika 🥩 - Colin aux amandes 🐟 - Omelette aux fines herbes 🥗	- Saucisse fumée 🥩 - Poisson - Galette de céréales 🥞	- Lasagnes veggies	- Grignottes de poulet - Poisson - Steak veggie	- Colin à la bordelaise 🐟 - Dahl de lentilles corail
Accompagnements au choix	- Céréalière à l'indienne - Chou-fleur au beurre Bio	- Moquette de Vendée - Carottes Vichy Bio	- Salade verte (HVE)	- Pommes de terre sarladaises - Fenouil poêlé 🥗	- Riz Safrané Bio - Champignons à la crème
Laitages au choix	- Yaourt au citron Bio - Mimolette	- Yaourt Fermier 🥛 - Ortolan Bio	- Yaourt sucre de Canne Bio - Fromage fondu	- Fromage frais sucré Bio - Edam Bio	- Yaourt aromatisé - Tomme
Desserts au choix	- Fruit de saison Bio	- Crème dessert - Fruit de saison	- Compote Bio - Fruit de saison	- Beignet choco-noisette - Fruit de saison	- Banane

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