



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 13 **Octobre** 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<br>(végétarien)                           | Mercredi                                                                      | Jeudi                                               | Vendredi                                          |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Entrées au choix</b>         | - Salade d'automne<br>- Chou rouge aux poires                    | - Coleslaw<br>- Asperges vinaigrette            | - Frisée aux lardons<br>- Maquereaux à la tomate                              | - Chou à l'indienne<br>- Salade mâche fantaisie     | - Duo maïs-thon<br>- Pomelos                      |
| <b>Plats au choix</b>           | - Cordon bleu<br>- Colin meunière<br>- Galette d'haricots rouges | - Raviolis au fromage<br>- Raviolis aux légumes | - Escalope milanaise à la sauce tomate<br>- Pavé de saumon<br>- Emincé veggie | - Brochette de porc mariné<br>- Omelette au fromage | - Steak haché sauce barbecue<br>- Tresse comtoise |
| <b>Accompagnements au choix</b> | - Purée<br>- Endives braisées                                    | - Salade verte (HVE)                            | - Petits pois Bio<br>- Carottes au cumin                                      | - Riz Bio<br>- Ratatouille Bio                      | - Printanière de légumes                          |
| <b>Laitages au choix</b>        | - Yaourt brassé aux fruits                                       | - Yaourt à la vanille Bio<br>- Camembert (HVE)  | - Fromage frais pulpe<br>- Saint Albray                                       | - Flan vanille caramel Bio<br>- Fromage fondu       | - Fromage frais sucré                             |
| <b>Desserts au choix</b>        | - Fruit de saison<br>- Brownies                                  | - Pomme Bio<br>- Poire Bio                      | - Compote<br>- Fruit de saison                                                | - Banane<br>- Kiwi                                  | - Dessert lacté<br>- Compote<br>- 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