Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 10 Novembre 2025 – MIDI

	Lundi (végétarien)	Mardi (Férié)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	- Salade maïs thon - Salade verte du chef		- Pâté en croûte - Mandarines au basilic	- Coleslaw Bio - Frisée mimosa	- Pomelos au crabe - Mâche aux croutons
Plats au choix	- Omelette au fromage Bio - Colin à la béarnaise		- Paupiette de dinde sauce poivre - Paupiette de poisson sauce matelote - Flan au fromage	- Saucisses de Francfort - Poisson du jour - Galette veggie	- Boules de bœuf sauce tomate Bio - Saumonette aux câpres - Bolognaise veggie
Accompagnements au choix	- Spaghettis Bio - Betteraves rôties		- Petits pois à la française Bio - Carottes persillées (HVE)	- Frites - Légumes tajine	- Semoule Bio - Brocolis sautés Bio
Laitages au choix	- Yaourt aromatisé Bio - Tomme grise		- Yaourt fermier vanille - Fromage fondu	- Yaourt fermier abricot Bio - Emmental Bio	- Yaourt nature Bio - Saint Jacques
Desserts au choix	- Clémentines - Orange		- Muffin pépites de chocolat - Fruit de saison Bio	- Pomme gala Bio - Poire Bio	- Crème dessert choco noisette - Fruit de saison Bio

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

Bio Label Produits Biologiques

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.