



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 10 **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

bio Label Produits
Biologiques

	Lundi	Mardi (Férié)	Mercredi	Jeudi
Entrée			- Salade flamande	- Sardines à l'huile
Plat			- Lasagnes aux légumes du soleil (HVE)	- Coquelet aux raisins
Accompagnement			- Salade verte (HVE)	- Coquillettes
Laitage			- Fromage blanc	- Yaourt à boire vanille
Dessert			- Flan pâtissier	- 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.