



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 17 **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



Label Produits
Biologiques

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Entrée chaude	- Velouté de légumes	- Maquereaux tomates	- Avocat au crabe
Plat	- Croque-monsieur	- Brochette poisson pané	- Côtes de porc à la mexicaine	- Steak sauce poivre
Accompagnement	- Poêlée ratatouille BIO	- Petits pois BIO	- Spaghettis BIO	- Purée
Laitage	- St-Nectaire (AOP)	- Fromage blanc BIO	- Camembert BIO	- Yaourt aux fruits
Dessert	- Ananas	- Bavaois aux fruits rouges	- Liégeois au chocolat	- Fruit

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.