



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 17 **Novembre** 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	Mercredi (végétarien)	Jeudi	Vendredi
Entrées au choix	- Salade bulgare à la feta 🍷 - Laitue aux fines herbes	- Œuf dur mayonnaise - Salade bâtons rouges	- Salade mexicaine - Taboulé	- Salade au bleu et cernes de noix - Betteraves à la flamande	- Pomelos - Salade Christophe Colomb
Plats au choix	- Tomates farcies - Tomates farcies veggies 🍷 - Aile de raie de câpres	- Sauté de veau marengo 🍷 - Pavé de saumon 🍷 - Steak veggie	- Lasagnes aux légumes	- Cuisse de poulet sauce barbecue 🍷 - Poisson du jour - Omelette champignons 🍷	- Saucisse fumée 🍷 - Paupiette de poisson 🍷 - Bolognaise haricots rouges
Accompagnements au choix	- Riz créole BIO - Haricots verts BIO	- Pommes vapeur persillées - Chou-Fleur BIO	- Salade verte	- Fusillis BIO - Carottes cumin BIO	- Lentilles BIO - Champignons à la crème
Laitages au choix	- Fromage blanc BIO - Bleu	- Yaourt fermier sucré - Reblochon (AOP)	- Yaourt mixé aromatisé BIO - Edam BIO	- Yaourt nature BIO - Coulommiers BIO	- Yaourt sucre de canne
Desserts au choix	- Pomme 🍷 - Poire 🍷	- Cocktail fruits au sirop BIO - Kiwi BIO	- Clémentine - Orange	- Riz au lait - Fruit de saison	- 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.