



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 24 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	- Carottes râpées à l'orange BIO - Salade verte fromagère (HVE)	- Céleri rémoulade aux raisins (HVE) BIO - Maquereaux à la tomate	- Betteraves à l'échalote (HVE) - Mâche aux croûtons	- Saucisson à l'ail - Terrine de légumes	- Pomelos - Salade de riz à la niçoise - Batavia
Plats au choix	- Filet de hoki beurre blanc (HVE) - Omelette ciboulette	- Cordon bleu - Curry de lentilles corail	- Couscous végétal aux pois chiches	- Escalope de dinde marinade kebab - Brochette de poisson - Galette de quinoa	- Steak haché sauce échalote BIO - Poisson du jour - Emincé végétal aux épices
Accompagnements au choix	- Macaronis BIO - Endives braisées	- Céréalière à l'indienne - Chou vert	- Semoule BIO	- Haricots verts BIO	- Potimarron rôti - Pommes de terre sautées à l'ail
Laitages au choix	- Yaourt nature BIO - Saint Paulin	- Yaourt fruits mixés - Bûche de chèvre BIO	- Yaourt fermier - Tomme noire BIO	- Fromage frais vanille BIO - Emmental BIO	- Yaourt aromatisé BIO
Desserts au choix	- Pomme gala (HVE) - Poire	- Crème dessert caramel - Fruit de saison	- Banane BIO	- Cône glacé - Fruit de saison	- Clémentines - Kiwi

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.