

# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 5 Janvier – MIDI



|                          | LUNDI<br>(Végétarien)                        | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--------------------------|--|--|--|--|---|
| Entrées au choix         | - Œufs durs mayonnaise<br>- Salade marocaine | - Salade verte du chef<br>- Carottes râpées                                      | - Betteraves à l'échalote<br>- Macédoine mayonnaise  | - Salade mâche<br>- Riz niçois                           | - Duo maïs thon<br>- Pomelos                        |
| Plats au choix           | - Raviolis aux légumes                       | - Escalope viennoise<br>- Filet de colin d'Alaska pané<br>- Omelette ratatouille | - Crêpinette de porc sauce charcutière<br>- Filet de saumon Escoffier<br>- Tofu aux épices | - Cuisse de poulet au romarin<br>- Saumonette aux câpres | - Rôti de dinde aux pruneaux<br>- Tarte aux légumes |
| Accompagnements au choix | - Salade verte                               | - Pennes<br>- Macédoine de légumes   | - Purée de pommes de terre<br>- Haricots verts   | - Galette d'haricots rouges                              | - Mélange 5 céréales<br>- Poireau à la crème        |
| Laitages au choix        | - Yaourt nature<br>- Chaource                | - Yaourt fermier<br>- Saint Paulin   | - Yaourt aux fruits mixés<br>- Mini babybel  | - Fromage frais sucré<br>- Cantal                        | - Yaourt sucre de canne<br>- Camembert              |
| Desserts au choix        | - Poire<br>- Compote de pommes               | - Pomme gala<br>- Flan caramel   | - Clémentines<br>- Orange  | - Galette des rois<br>- Banane                           | - Pomme gala<br>- Poire                             |



Fait maison



MSC - Label pêche durable



Viande française



IGP Identification Géographique Protégée



Produit en Île-de-France



Produit fermier



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale



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.