

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du **5 Janvier – MIDI**



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



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

* 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.