



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 08 Décembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Velouté de légumes	- Céleri rémoulade	- Maquereaux à la tomate	- Entrée chaude
Plat	- Pavé de hoki à la fondue de poireaux	- Escalope de veau normande	- Tenders de poulet sauce ketchup	- Boulettes de bœuf sauce au poivre
Accompagnement	- Semoule Bio	- Jardinière de légumes	- Spaghettis Bio	- Chou vert braisé
Laitage	- Yaourt brassé aux fruits	- Saint Paulin Bio	- Yaourt à boire à la vanille Bio	- Babybel Bio
Dessert	- Biscuit	- Banane Bio	- Liégeois chocolat ou vanille	- Corbeille de fruits



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.