



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 08 Décembre 2025 – MIDI

	LUNDI (Végétarien)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	- Salade grecque - Assiette de radis roses	- Coleslaw - Laitue mimosa	- Rillettes cornichons - Salade de pommes de terre aux harengs	- Taboulé - Salade des îles	- Frisée gourmande aux lardons - Pomelos
Plats au choix	- Omelette reblochon - Dos de colin - Pané végétal	- Émincé de volaille marinée - Saumonette aux câpres - Croissant végétal	- Steak de bœuf sauce poivre - Brandade de poisson	- Saucisse de Toulouse sauce moutarde - Poisson du jour	- Paupiette de veau sauce forestière - Poisson du jour - Tortilla de pommes de terre et oignon
Accompagnements au choix	- Pennes - Champignons sautés à l'ail	- Eby tomaté - Brocolis à la crème	- Pommes noisettes - Purée de potimarron	- Lentilles cuisinées - Carottes rôties	- Riz aux amandes - Poêlée d'épinards
Laitages au choix	- Yaourt fermier	- Yaourt sucre de canne - Reblochon	- Faisselle - Fromage fondu	- Yaourt fermier - Cantal	- Fromage frais nature - Chaource
Desserts au choix	- Compote pomme poire - Orange	- Kiwi - Pomme gala	- Tarte aux pommes - Banane	- Clémentines - Poire	- Crème dessert vanille - Fruit de saison



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 : Appellation d'origine protégée Haute valeur environnementale BIO Label Produits Biologiques