






# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 15 Décembre - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Entrée chaude	- Betteraves		- Velouté de légumes
Plat	- Steak haché sauce échalote	- Filet de colin meunière 	- Raclette	- Escalope de poulet
Accompagnement	- Brocolis à la crème	- Purée de potimarron	- Salade verte	- Tagliatelles
Laitage	- Yaourt fermier 	- Rouy		- Yaourt nature 
Dessert	- Crème dessert chocolat	- Clémentines	- Buche glacée	- Fruit de saison



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.