



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

(BBC) Bleu blanc cœur (AOP) : Appellation d'origine protégée (HVE) 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.