

















# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 15 Décembre - MIDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Végétarien)
Entrées au choix	- Piémontaise veggie - Laitue aux fines herbes 	<div>Repas</div> <div>De</div> <div>Noël</div>	- Salade verte gourmande (HVE) - Salade carnaval	- Œuf dur mayonnaise - Salade d'endives aux noix	- Salade de cœurs d'artichauts - Sardines à l'huile - Pomelos
Plats au choix	- Aiguillettes de poulet pané - Poisson pané  - Omelette au fromage 		- Tomates farcies - Saumonette aux câpres - Dahl haricots blancs	- Rôti de porc au curry - Brochette de poisson  - Flan à la ratatouille 	- Tarte au fromage - Raviolis aux légumes
Accompagnements au choix	- Petits pois - Macédoine de légumes		- Riz créole - Choux-fleurs persillés	- Poêlée paysanne 	- Haricots verts à la persillade 
Laitages au choix	- Yaourt aromatisé - Mimolette		Fromage blanc 	- Yaourt sucre de canne  - Camembert 	- Yaourt nature sucré  - Fromage
Desserts au choix	- Pomme bicolore  - Poire conférence		- Flan lacté vanille - Kiwi	- Banane - Orange 	- Compote de pommes  - 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.