











Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 02 Février - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Velouté de potiron 	- Avocat mayonnaise	- Crêpe au fromage	- Salade verte/Œuf poché
Plat	- Tomates farcies	- Saumon au beurre blanc	- Burger bœuf  	- Aiguillette de volaille panée 
Accompagnement	- Blé 	- Epinards à la crème	- Frites	- Purée
Laitage	- Fromage frais 	- Camembert	- Yaourt 	- Bleu de Bresse
Dessert	- Clémentines	- Crème dessert vanille	- Tarte noix de coco - Fruit de saison	- Salade de fruits 



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



Certification Environnementale niveau 2



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.