



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 02 Février – MIDI

	LUNDI (Végétarien)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	- Salade arc en ciel - Concombre bulgare	- Chou à l'indienne - Salade mâche	- Céleri rémoulade - Salade fromagère du berger	- Salade colombine - Terrine de campagne	- Salade de maïs - Poireaux à la crème
Plats au choix	- Omelette au reblochon - Tarte aux poireaux	- Cuisse de poulet basquaise - Poisson béarnaise - Dahl de pois chiches	- Escalope de porc à la diable - Œufs durs sauce aurore	- Steak haché de veau à la crème - Poisson du jour - Flan aux légumes asiatiques	- Brochette de dinde curry/coco - Saumonette sauce hollandaise - Emincé veggie
Accompagnements au choix	- Macaronis au pesto - Butternut rôti	- Riz blanc - Carottes au cumin	- Pommes de terre sautées à l'ail - Poêlée de légumes	- Haricots verts persillés	- Semoule - Ratatouille
Laîtages au choix	- Yaourt - Rouy	- Fromage frais sucré ou nature - Saint Paulin	- Yaourt aux fruits mixés - Six de Savoie	- Yaourt brassé - Coulommier	- Yaourt nature - Ortolan
Desserts au choix	- Crêpe au chocolat - Fruit de saison	- Crème dessert chocolat - Kiwi	- Banane - Poire	- Flan nappé caramel - Pomme	- Ananas au sirop - Clémentines



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.