



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 5 Janvier - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Velouté de poireaux et pommes de terre	- Carottes râpées à l'emmental	- Avocat surimi	- Entrée chaude
Plat	- Boulettes de bœuf sauce tomate	- Aile de raie au beurre blanc	- Brochette de porc Tex Mex	- Lasagnes végétales
Accompagnement	- Potatoes	- Riz à la tomate	- Petits pois et carottes	- Salade verte
Laitage	- Cantal (AOP)	- Fromage frais sucré	- Yaourt sucré 	- Fromage fondu
Dessert	- Biscuit	- Corbeille de fruits	- Tarte aux pommes 	- Crème dessert pistache



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.