



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du **12 Janvier – MIDI**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Végétarien)
Entrées au choix	- Salade méli-mélo - Betteraves aux pommes	- Salade piémontaise - Salade César	- Taboulé - Champignons à la grecque	- Œufs durs mayonnaise - Frisée aux croutons	- Laitue ciboulette - Pomelo
Plats au choix	- Escalope de volaille milanaise - Saumon à la crème d'aneth - Omelette au fromage	- Sauté de poulet curry coco - Filet de colin meunière - Ragout d'haricots blancs aux légumes	- Crêpinette de porc sauce charcutière - Filet de hoki - Tofu aux épices	- Steak haché sauce barbecue - Poisson du jour - Dahl de lentilles corail	- Tarte au fromage - Tarte aux poireaux
Accompagnements au choix	- Pennes - Macédoine de légumes	- Blé façon pilaf - Endives braisées	- Purée de pommes de terre - Haricots verts	- Semoule - Navets glacés	- Printanière de légumes
Laitages au choix	- Yaourt nature - Saint Paulin	- Fromage frais sucré - Emmental	- Yaourt aux fruits mixés - Babybel	- Yaourt nature - Mimolette	- Yaourt
Desserts au choix	- Pomme gala	- Galette des rois - Fruit de saison	- Clémentines - Orange	- Mousse au chocolat - Kiwi	- Poire - Banane



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.