











Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 19 Janvier - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Entrée chaude	- Sardines au beurre	- Potage cultivateur	- Taboulé oriental
Plat	- Mignonette de volaille	- Tajine d'agneau aux fruits secs	- Brochette de poulet 	- Pané au fromage
Accompagnement	- Spaghettis 	- Semoule 	- Frites  	- Chou-fleur à la crème 
Laitage	- Yaourt à boire	- Yaourt nature 	- Fromage frais aux fruits 	- Emmental 
Dessert	- Ananas au sirop en tranche	- Corbeille de fruits	- Paris-Brest	- 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.