



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 19 Janvier – MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (Végétarien)	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	- Céleri rémoulade à l'ancienne - Salade frisée aux croutons	- Concombre à la crème - Salade de mâche au chèvre	- Coleslaw - Laitue aux fines herbes	- Pâté de campagne - Chou rouge persillé	- Salade bretonne - Pomelo au surimi
Plats au choix	- Bœuf braisé aux carottes - Colin à la bordelaise - Galette veggie	- Paupiette de dinde - Paupiette de poisson - Flan de légumes	- Petits pois à la marocaine	- Hoki pané - Gratin de coquillettes - Omelette au fromage	- Dahl de pois chiches - Poisson du jour - Saucisse fumée
Accompagnements au choix	- Pommes de terre vapeur - Brocolis sautés	- Riz à la mexicaine - Poivrons rôtis	- Mélange 5 céréales	- Carottes braisées	- Lentilles cuisinées - Champignons à la crème
Laitages au choix	- Gervita fraise - Camembert	- Yaourt nature saveur citron - Reblochon	- Yaourt à la grecque nature - Bûche de chèvre	- Yaourt nature - Comté	- Yaourt sucré - Tomme noire
Desserts au choix	- Pomme gala - Clémentines	- Île gourmande - Fruit de saison	- Salade de fruits au sirop - Fruit de saison	- Gaufre liégeoise au chocolat - Orange	- Poire Pomme gala



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.