

Ne fais pas aux autres ce que tu n'aimerais pas qu'on te fasse ...

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 26 Janvier – MIDI

	LUNDI	MARDI (Végétarien)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	<ul style="list-style-type: none"> - Salade flamande aux betteraves - Carottes râpées à l'orange 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade Tex-mex - Pommes de terre à la tourangelle 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade du chef - Marco polo 	<ul style="list-style-type: none"> - Endives au bleu - Œufs durs mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade niçoise - Pomelo
Plats au choix	<ul style="list-style-type: none"> - Nuggets de volaille - Nuggets de poisson - Nuggets de blé 	<ul style="list-style-type: none"> - Bolognaise veggie - Gratin de poisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Steak de bœuf - Cabillaud à la moutarde - Flan aux légumes du soleil 	<ul style="list-style-type: none"> - Escalope de dinde à la milanaise - Poisson du jour - Tofu épicé 	<ul style="list-style-type: none"> - Rôti de porc - Poisson du chef - Parmentier d'haricots blancs
Accompagnements au choix	<ul style="list-style-type: none"> - Potatoes - Haricots beurre 	<ul style="list-style-type: none"> - Torsades au beurre - Blettes à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> - Purée de pommes de terre et carottes 	<ul style="list-style-type: none"> - Blé tomaté - Chou romanesco 	<ul style="list-style-type: none"> - Mogette de Vendée - Epinards
Laitages au choix	<ul style="list-style-type: none"> - Yaourt nature - Saint nectaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Yaourt vanille - Mimolette 	<ul style="list-style-type: none"> - Perle de lait - Camembert 	<ul style="list-style-type: none"> - Fromage frais pulpé - Galet de Loire 	<ul style="list-style-type: none"> - Yaourt brassé aux fruits
Desserts au choix	<ul style="list-style-type: none"> - Compote de pommes - Orange 	<ul style="list-style-type: none"> - Clémentines - Poire 	<ul style="list-style-type: none"> - Banane - Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> - Sundae glacé - Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> - Île gourmande - Kiwi



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.