

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 26 Janvier – MIDI



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

	LUNDI	MARDI (Végétarien)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	- Salade flamande aux betteraves - Carottes râpées à l'orange	- Salade Tex-mex - Pommes de terre à la tourangelles	- Salade du chef - Marco polo	- Endives au bleu - Œufs durs mayonnaise	- Salade niçoise - Pomelo
Plats au choix	- Nuggets de volaille - Nuggets de poisson - Nuggets de blé	- Bolognaise veggie - Gratin de poisson	- Steak de bœuf - Cabillaud à la moutarde - Flan aux légumes du soleil	- Escalope de dinde à la milanaise - Poisson du jour - Tofu épicé	- Rôti de porc - Poisson du chef - Parmentier d'haricots blancs
Accompagnements au choix	- Potatoes - Haricots beurre	- Torsades au beurre - Blettes à la crème	- Purée de pommes de terre et carottes	- Blé томатé - Chou romanesco	- Moquette de Vendée - Epinards
Laitages au choix	- Yaourt nature - Saint nectaire	- Yaourt vanille - Mimolette	- Perle de lait - Camembert	- Fromage frais pulvé - Galet de Loire	- Yaourt brassé aux fruits
Desserts au choix	- Compote de pommes - Orange	- Clémentines - Poire	- Banane - Kiwi	- Sundae glacé - Pomme	- 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.