

“

Give every day the
chance to become
the most beautiful
day of your life

Mark Twain



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 09 Février - SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Velouté de poireaux	- Sardines au beurre	- Carottes râpées	- Entrée chaude
Plat	- Bouchée à la reine	- Boudin noir	- Pizza aux fromages	- Beignets de calamar
Accompagnement	- Pôlée légumes	- Purée 	- Salade verte 	- Tagliatelles
Laitage	- Emmental 	- Yaourt nature 	- Fromage blanc 	- Babybel 
Dessert	- Compote de pommes	- Crème dessert pistache	- Barre glacée Mars	- Corbeille de fruits



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.

Il 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.