



# 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	- Pôelée légumes	- Purée	- Salade verte (HVE)	- 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.  
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.