



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 09 mars SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Tarte 3 fromages	- Céleri rémoulade 	- Sardines au beurre	- Tomates mozzarella 
Plat	- Côte de porc sauce charcutière 	- Brochette de poisson pané 	- Cuisse de poulet sauce chasseur 	- Croque-monsieur fromage 
Accompagnement	- Purée de pommes de terre douces 	- Petits pois à la française 	- Poêlée de blé 	- Haricots verts 
Laitage	- Babybel 	- Petits suisses aux fruits	- Fromage blanc fermier aux framboises 	- Yaourt nature 
Dessert	- Crème dessert chocolat 	- Corbeille de fruits	- Donuts coco	- Compote pomme banane 



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.