



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du **09 Mars – MIDI**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Végétarien)
Entrées au choix	- Taboulé - Salade verte fraîcheur	- Carottes râpées - Radis au beurre	- Concombre à la grecque - Betteraves à l'échalote	- Œufs durs mayonnaise - Iceberg	- Pomelo - Salade comtoise
Plats au choix	- Cordon bleu - Filet de colin meunière - Omelette	- Bœuf bourguignon - Filet de hoki sauce mouclade - Tofu aux épices	- Saucisse fumée - Dos de cabillaud à la bulgare - Galette de pois chiches aux légumes	- Boule d'agneau sauce tomate - Emincé végétal au lait de coco	- Chili sin carne - Quenelle sauce aurore
Accompagnements au choix	- Spaghettis - Carottes au cumin	- Blettes au beurre d'ail - Pommes vapeur	- Lentilles cuisinées - Champignons à la crème	- Semoule aux raisins - Poivrons rôtis	- Riz blanc
Laitages au choix	- Yaourt nature - Reblochon	- Fromage frais aux fruits - Ortolan	- Yaourt brassé - Bleu de Bresse	- Yaourt fermier - Emmental	- Yaourt - Fromage fondu
Desserts au choix	- Pomme gala - Orange	- Banane - Kiwi jaune	- Salade fruits au sirop - Poire	- Paris-Brest - Fruit de saison	- Fruit de saison - Liégeois chocolat ou vanille



Fait maison



MSC - Label pêche durable



Viande française



IGP Identification Géographique Protégée



Produit en Île-de-France



Produit fermier



Label Rouge

(BIO) Bleu blanc cœur

(AOP) Appellation d'origine protégée

(HVE) Haute valeur environnementale

(CE2) Certification Environnementale niveau 2

(BIO) 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.