



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 16 Février - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Potage cultivateur	- Champignons à la grecque	- Œufs durs mayonnaise	- Entrée chaude
Plat	- Nuggets de volaille	- Lasagnes bolognaise 	- Cuisse de pintade rôtie 	- Cervelas obernois
Accompagnement	- Pommes duchesse	- Salade verte	- Petits pois à la française	- Mogettes de Vendée 
Laitage	- Camembert 	- Fromage frais nature 	- Reblochon (AOP)	- Yaourt fermier  
Dessert	- Banane 	- Flan caramel 	- Corbeille de fruits	- Chou vanille sauce chocolat



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.