



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du **16 Février – MIDI**



	LUNDI	 (Menu chinois)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Végétarien)
Entrées au choix	- Salade Marco polo - Laitue fromagère	- Samoussa bœuf - Samoussa légumes - Salade verte chinoise	- Salade carnaval  - Fond d'artichaud à la crème	- Rillettes cornichons - Salade maraîchère 	- Pomelo - Piémontaise
Plats au choix	- Tomates farcies - Filet de hoki sauce mouclade - Dahl de lentilles corail 	- Emincé de dinde laquée mariné  - Saumon au sésame doré - Galette asiatique veggie	- Palette de porc moutarde et miel  - Gratin de poisson  - Tofu aux épices	- Filet de colin meunière  - Omelette ciboulette 	- Raviolis aux légumes gratinés
Accompagnements au choix	- Boulgour aux épices  - Poêlée brocolis 	- Riz cantonais - Poêlée asiatique	- Jardinière de légumes	- Potatoes  - Ratatouille 	- Salade verte
Laitages au choix	- Yaourt brassé aux fruits - Emmental portion	- Activia	- Yaourt aromatisé  - Tomme blanche 	- Fromage frais vanille - Fromage fondu	- Yaourt nature 
Desserts au choix	- Crème dessert  - Orange 	- Beignet noix de coco - Ananas au sirop	- Clémentines 	- Mousse au chocolat  - Pomme gala  	- Fruit de saison - Compote de pommes 



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.