



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 16 mars SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Tomates au basilic 	- Salade harmonie 	- Œufs durs mimosa	- Avocat vinaigrette
Plat	- Carbonara de volaille 	- Steak de bœuf à l'échalote 	- Blanquette de dinde 	- Gratin de la mer 
Accompagnement	- Tagliatelles	- Potatoes   	- Poêlée bretonne	- Riz créole 
Laitage	- Brie 	- Fromage frais nature 	- Yaourt nature 	- Saint Paulin 
Dessert	- Crème dessert pistache	- Pomme cuite au four 	- Coupe glace	- Salade de fruits au sirop 



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.