

Il faut faire de
la vie un rêve








































Et faire d'un
rêve une
réalité.

~ Pierre Curie

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du **16 Mars – MIDI**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Végétarien)
Entrées au choix	- Coleslaw   - Salade Tex-Mex 	- Mendiant d'endives  - Salade Christophe Colomb 	- Riz niçois  - Salade verte jurassienne 	- Saucisson à l'ail - Frisée aux croustons	- Salade de fenouil au chorizo  - Concombre à la crème 
Plats au choix	- Escalope viennoise  - Poisson pané  - Galette de pois chiches aux légumes 	- Poisson du jour  - Omelette fromagère 	- Lasagnes à la bolognaise - Lasagnes aux légumes du soleil	- Cuisse de poulet à la moutarde  - Poisson du jour  - Dahl de lentilles corail 	- Tresse comtoise - Tarte aux poireaux
Accompagnements au choix	- Blé façon pilaf   - Courgettes poêlées  	- Macaronis au pesto  - Ratatouille 	- Salade verte 	- Pommes de terre grenaille  - Endives braisées	- Jardinière de légumes
Laitages au choix	- Yaourt nature  - Saint Albray	- Yaourt au sucre de canne  - Livarot	- Yaourt vanille   - Bûche de chèvre 	- Fromage frais aux fruits - Camembert 	- Yaourt brassé  - Galet de la Loire
Desserts au choix	- Pomme gala   - Banane 	- Riz au lait  - Fruit de saison	- Beignet pomme - Poire  	- Crème dessert caramel  - Kiwi	- Fruit de saison - Ananas 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.