



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 23 mars SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Fonds d'artichaut œuf poché	- Chou-fleur sauce ravigote 	- Pâté de campagne	- Entrée chaude
Plat	- Rougail saucisse 	- Navarin d'agneau printanier 	- Tortillas aux oignons 	- Escalope de poulet Kedjenou 
Accompagnement	- Riz aux petits légumes	- Flageolets à la crème d'ail	- Poêlée champêtre	- Crozets de Savoie
Laitage	- Yaourt nature 	- Plateau de fromages	- Skyr nature	- Fromage blanc
Dessert	- Banane 	- Compote de pommes 	- Brochette d'ananas rôtie au miel 	- Bavaois 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.