



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 30 mars SOIR



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi |
|----------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| Entrée | - Filet de maquereau | - Œufs durs sauce cocktail | - Asperges à la crème | - Pâté de foie |
| Plat | - Brochette de porc Tex-mex | - Saumonette au beurre blanc | - Viande kebab | - Tomates farcies |
| Accompagnement | - Fusillis | - Gratin de chou-fleur | - Frites | - Poêlée de blé |
| Laitage | - Yaourt aux fruits mixés | - Plateau de fromages | - Yaourt nature | - Babybel |
| Dessert | - Corbeille de fruits | - Crème dessert chocolat | - Sundae chocolat | - Tarte grillée aux abricots |



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.