



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du **30 Mars – MIDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (Végétarien)	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	- Champignons à la grecque - Laitue au maïs	- Salade espagnole - Salade de pommes de terre au thon	- Salade Florida - Rosette cornichons	- Tomates mozzarella basilic - Iceberg	- Betterave mangue avocat - Concombre bulgare
Plats au choix	- Escalope de dinde marinée - Pavé de poisson à la bordelaise - Omelette aux oignons	- Saucisse de Toulouse sauce moutarde - Poisson du jour - Galette courgette-pois chiches	- Pizza aux fromages - Pizza au thon	- Steak haché sauce barbecue - Poisson du jour - Chili végétarien	- Nuggets de volaille - Nuggets de poisson - Nuggets végétal
Accompagnements au choix	- Riz pilaf - Brocolis sautés	- Mélange 5 céréales - Endives braisées	- Salade verte	- Petits pois - Carottes braisées	- Potatoes - Tomates au four
Laitages au choix	- Yaourt nature - Reblochon	- Yaourt aux fruits - Saint Nectaire	- Fromage blanc	- Yaourt - Brie	- Yaourt nature - Mimolette
Desserts au choix	- Crème dessert vanille - Fruit de saison	- Compote de pommes - Fruit de saison	- Banane - Kiwi	- Beignet chocolat noisette - Fruit de saison	- Pomme gala - Orange



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.