














# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 04 Mai SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Betteraves	- Céleri rémoulade  	- Concombre à la crème 	
Plat	- Steak haché de bœuf 	- Croque-monsieur volaille  - Croque-monsieur fromage 	- Cuisse de poulet au romarin  	
Accompagnement	- Frites  	- Haricots verts	- Pâtes papillons	
Laitage	- Comté 	- Yaourt aux fruits mixés	- Yaourt à boire	
Dessert	- Fraises au sucre	- Corbeille de fruits	- Biscuit	



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.