

Mai 2026

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du **04 Mai – MIDI**

Sem.	Lu	Ma	Me	Je	Ve
18					1
19	4	5	6	7	8
20	11	12	13	14	15
21	18	19	20	21	22
22	25	26	27	28	29

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Férié)
Entrées au choix	- Radis printaniers - Salade du chef	- Melon charentais - Carottes râpées	- Salade Tex-Mex - Tomates basilic	- Œufs mayonnaise - Salade brésilienne	
Plats au choix	- Escalope viennoise - Filet de limande meunière - Galette de tofu	- Sauté de veau - Saumonette sauce au beurre blanc - Dahl de pois chiches	- Filet de hoki sauce mouclade - Omelette ciboulette	- Boulettes d'agneau au curry - Colin à la béarnaise - Flan au fromage	
Accompagnements au choix	- Coquillettes - Carottes à la crème	- Pommes de terre sautées	- Riz créole - Ratatouille	- Mélange 5 céréales - Aubergine poêlée	
Laitages au choix	- Yaourt nature sucré - Brie	- Yaourt fermier - Camembert	- Fromage blanc - Bûche de chèvre	- Yaourt à la vanille - Gouda	
Desserts au choix	- Pomme gala - Fruit de saison	- Gaufre liégeoise chocolat - Kiwi	- Ananas au sirop - Fruit de saison	- Banane - 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.