



# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 06 avril SOIR



	Lundi (Férial)	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée		- Surimi mayonnaise	- Salade frisée aux lardons	- Salade de maïs et cœurs de palmiers
Plat		- Cuisse de lapin à la moutarde	- Saumon à la crème d'aneth	- Rôti de porc
Accompagnement		- Lentilles cuisinées	- Spaghettis	- Chou braisé
Laitage		- Camembert	- Yaourt aux fruits mixés	- Plateau de fromages
Dessert		- Crème dessert pistache	- Compote de pommes	- Assiette de fraises



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.