



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 06 avril – MIDI

	LUNDI (férié)	MARDI	MERCREDI (Végétarien)	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix		- Salade du berger - Radis au beurre	- Mandarines au basilic - Concombre à la crème 	- Tomates monégasques - Salade aux abricots secs	- Mortadelle - Laitue ciboulette
Plats au choix		- Aiguillette de poulet rôtie - Poisson du jour - Galette de tofu	- Couscous végétal aux pois chiches	- Kebab de volaille - Poisson pané - Émincé végétal lait de coco	- Filet de limande meunière - Omelette aux oignons
Accompagnements au choix		- Blé façon pilaf - Purée de carottes	- Semoule	- Frites - Poivrons rôtis	- Pennes - Jardinière de légumes
Laitages au choix		- Yaourt nature - Emmental	- Yaourt	- Fromage blanc - Brie	- Yaourt au sucre de canne - Gouda
Desserts au choix		- Nid de Pâques - Kiwi	- Banane - Orange	- Flanc lacté vanille - Fruit de saison	- Pomme gala - Poire



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.