



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du **13 avril** – **MIDI**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Végétarien)
Entrées au choix	- Salade printanière - Œufs durs mayonnaise	- Salade de perles marines - Salade d'artichauts	- Terrine océane - Salade californienne	- Salade de champignons rôtis au bleu et aux noix - Piémontaise veggie	- Pomelo - Maquereaux à la moutarde
Plats au choix	- Colombo de porc - Saucisse de Toulouse aux oignons - Omelette aux courgettes	- Brochette de poulet au paprika - Poisson du jour - Tomates farcies veggie	- Tarte au fromage - Tarte aux poireaux - Galette de blé pois	- Steak haché de veau sauce au bleu - Steak haché de bœuf - Chili sin carne	- Raviolis aux légumes - Pizza aux fromages
Accompagnements au choix	- Riz madras - Haricots verts au beurre d'ail	- Pommes de terre vapeur - Aubergines sautées	- Poêlée paysanne	- Boulgour aux épices - Brocolis persillés	- Salade verte
Laitages au choix	- Yaourt à la vanille - Emmental	- Fromage frais nature - Bûche de chèvre	- Faisselle - Fromage fondu	- Yaourt aux fruits mixés - Edam	- Yaourt nature - Fromage
Desserts au choix	- Salade de fruits exotiques - Fruit de saison	- Tarte aux pommes - Orange	- Assiette de fraises - Kiwi	- Crème dessert chocolat - Poire	- Banane - Pomme gala



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.