

Juin
2026

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 01 juin - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Gaspacho à la feta	- Surimi macédoine	- Entrée chaude	- Saucisson sec
Plat	- Blanquette de volaille au curry	- Escalope de veau normande	- Fish burger	- Carbonara de volaille
Accompagnement	- Céréalière à l'indienne	- Chou-fleur au gratin	- Potatoes	- Spaghettis
Laitage	- Reblochon	- Fromage frais	- Yaourt à boire	- Yaourt
Dessert	- Fruit de saison	- Ananas au sirop	- Abricots	- Crème dessert pistache



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.