

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du **01 juin – MIDI**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	- Salade de tomates - Batavia du chef (HVE)	- Pastèque - Salade de pâtes tricolores	- Œufs durs sauce cocktail - Salade de pois chiches (BIO)	- Salade strasbourgeoise - Feuilles de chêne rouge (HVE)	- Concombre à la grecque - Laitue ciboulette (HVE)
Plats au choix	- Cordon bleu - Filet de poisson meunière - Bolognaise veggie (BIO)	- Steak haché sauce Barbecue (BIO) - Dahl de lentilles corail	- Omelette Basquaise - Dos de colin	- Rougail saucisse - Brochette de poisson - Flan de brocolis	- Poisson pané - Galette végétale
Accompagnements au choix	- Torsades (BIO) - Aubergines poêlées	- Pommes noisette - Fenouil braisé	- Blé façon pilaf (BIO) - Haricots beurre persillés	- Riz blanc - Ratatouille	- Petits pois (CE2) - Carottes braisées (BIO)
Laitages au choix	- Yaourt nature sucre de canne (BIO) - Brie (AOP)	- Yaourt vanille (BIO) - Edam (BIO)	- Fromage blanc - Babybel (BIO)	- Yaourt nature vanille - Camembert (BIO)	- Yaourt nature (BIO)
Desserts au choix	- Mousse chocolat - Nectarine	- Pomme (HVE) - Orange (BIO)	- Salade de fruits - Fruit de saison	- Beignet choco-noisette - Kiwi	- Banane (BIO) - Fruit frais



MSC - Label pêche durable



Viande française



IGP Identification Géographique Protégée



Produit en Île-de-France



Produit fermier



Label Rouge

(BBC) Bleu blanc cœur

(AOP) Appellation d'origine protégée

(HVE) Haute valeur environnementale

(CE2) Certification Environnementale niveau 2

(BIO) 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.