



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 11 Mai – MIDI

	LUNDI	MARDI (Végétarien)	MERCREDI	JEUDI (Férié)	VENDREDI
Entrées au choix	- Rillettes cornichons - Salade indienne 🧤	- Riz niçois 🧤 - Salade antiboise 🧤	- Concombre à la menthe - Pastèque BIO		
Plats au choix	- Emincé de dinde Tex-mex - Saumon à la crème - Tortillas aux oignons 🧤	- Bolognaise veggie 🧤 - Champignons sautés à l'ail 🧤	- Chipolatas/Merguez aux herbes - Filet de merlu au lait de coco - Galette tomates quinoa 🧤		
Accompagnements au choix	- Blé à la tomate BIO - Poivrons confits 🧤	- Penne BIO	- Pommes de terre sautées - Courgette au miel BIO 🧤		
Laitages au choix	- Fromage frais nature BIO - Mimolette	- Yaourt nature fermier - Morbier	- Camembert BIO - Yaourt aromatisé BIO		
Desserts au choix	- Pomme - Banane BIO	- Barre glacée Mars - Fruit de saison	- Fraises au sucre - Kiwi		



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



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.