









# Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

## Semaine du 18 Mai - SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Surimi à l'indienne	- Cœur d'artichaud en salade vinaigrette	- Champignons à la grecque 	- Pastèque
Plat	- Sauté de dinde aux olives  	- Côte d'agneau au beurre d'ail	- Steak haché sauce Barbecue 	- Poisson pané 
Accompagnement	- Lentilles cuisinées 	- Duo flageolets haricots verts	- Poêlée patate douce courgette	- Tagliatelles
Laitage	- Fromage frais nature 	- Bûche de chèvre	- Mimolette	- Yaourt à boire
Dessert	- Crème dessert chocolat 	- Corbeille de fruits	- Bavaois aux fruits rouges	- Assiette de cerises



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.