



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 18 Mai – MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Végétarien)
Entrées au choix	- Salade madrilène - Melon charentais	- Tomate mozzarella - Piémontaise veggie	- Salade nantaise - Asperges blanches	- Œufs durs et macédoine de légumes - Laitue estivale	- Taboulé - Chou-fleur à l'échalote
Plats au choix	- Tomates farcies - Tomates farcies veggie	- Crêpinette de porc sauce charcutière - Saumonette sauce beurre blanc - Cassolette d'haricots rouges	- Cuisse de poulet au romarin - Aile de raie aux câpres - Galette de pois chiches aux légumes	- Paupiette de lapin sauce chasseur - Paupiette de poisson - Emincé végétal aux épices	- Tortillas aux oignons - Pavé de poisson à la bordelaise
Accompagnements au choix	- Riz blanc - Champignons sautés à l'ail	- Gnocchis à la sauce provençale - Poêlée méridionale	- Frites	- Semoule épicée - Tomates au four	- Jardinière de légumes
Laitages au choix	- Yaourt nature - Coulommiers	- Fromage frais aux fruits - Reblochon	- Faisselle - Fromage fondu	- Yaourt vanille - Gouda	- Yaourt aromatisé - Fromage
Desserts au choix	- Sundae vanille - Orange	- Nectarine - Kiwi	- Flan caramel - Fruit de saison	- Compote de pommes - Fruit de saison	- Banane - Pomme golden



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.