



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du **25 mai – MIDI**

	LUNDI (Férié)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix		- Betteraves à l'échalote - Salade verte du chef	- Salade de blé - Laitue	- Tomates basilic - Sardines	- Salami - Batavia
Plats au choix		- Boules de bœuf sauce tomate - Saumonette aux câpres - Bolognaise veggie	- Saucisse fumée - Galette végétale	- Escalope de dinde Vallée d'Auge - Poisson du jour - Omelette au fromage	- Courgettes farcies - Filet de hoki - Chili sin carne
Accompagnements au choix		- Pâtes papillons - Endives braisées	- Mogettes de Vendée - Carottes braisées	- Pommes de terre grenailles - Poivrons rôtis	- Riz basmati - Haricots verts
Laitages au choix		- Fromage frais - Camembert	- Yaourt nature fermier - Fromage fondu	- Fromage frais nature - Roquefort	- Yaourt
Desserts au choix		- Banane - Poire	- Salade de fruits au sirop - Kiwi	- Brownies - Orange	- Nectarine - Pomme gala



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.