



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 07 septembre SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Taboulé oriental 	- Terrine de légumes	- Œufs durs mayonnaise	- Carpaccio de tomates ananas 
Plat	- Courgettes farcies	- Rôti de dinde à la crème 	- Saumon à l'aneth	- Boulettes d'agneau sauce tomate
Accompagnement	- Poêlée de légumes grillés	- Purée de pommes de terre 	- Tagliatelles 	- Semoule épicée 
Laitage	- Yaourt au citron 	- Mimolette	- Fromage frais nature 	- Gouda
Dessert	- Melon	- Banane 	- Clafoutis aux abricots	- Crème dessert chocolat 



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.