



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 14 septembre SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Salade de fenouil 	- Rosette cornichons	- Pizza aux fromages	- Melon charentais
Plat	- Dos de lieu noir 	- Brochette de dinde à l'indienne	- Bolognaise veggie	- Côte de porc sauce charcutière 
Accompagnement	- Chou-fleur à la crème 	- Riz Basmati 	- Spaghettis 	- Purée de patates douces 
Laitage	- Emmental portion	- Fromage frais nature 	- Babybel 	- Yaourt aromatisé 
Dessert	- Nectarine	- Panna cotta aux framboises	- Sundae vanille	- Corbeille de fruits



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.