



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du **14 septembre – MIDI**

	LUNDI	MARDI (Végétarien)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	- Carottes râpées - Batavia	- Salade de riz - Laitue au maïs	- Salade strasbourgeoise - Salade de tomates au basilic	- Pastèque - Salade de maïs/thon	- Salade de perles aux agrumes - Feuilles de chêne verte - Pomelos
Plats au choix	- Escalope viennoise - Filet de colin d'Alaska pané - Flan courgettes oignons	- Saumonette sauce beurre blanc - Tarte au fromage	- Steak haché de bœuf - Filet de Daurade aux graines de moutarde - Tortillas aux légumes grillés	- Emincé de dinde tex-mex - Poisson du jour - Galettes de céréales aux légumes	- Raviolis aux légumes gratinés - Brandade de poisson
Accompagnements au choix	- Pennes au pesto - Poêlée de légumes	- Haricots verts au beurre d'ail	- Pommes de terre rissolées - Champignons à la crème	- Semoule aux raisins - Légumes tajine	- Salade verte
Laitages au choix	- Fromage frais nature - Comté	- Yaourt vanille - Roquefort	- Yaourt aux fruits mixés - Saint nectaire	- Fromage frais nature - Brie	- Yaourt au sucre de canne
Desserts au choix	- Prunes - Fruit	- Mousse au chocolat au lait - Fruit de saison	- Banane	- Eclair café ou chocolat - Fruit frais	- Salade de fruit au sirop - Fruit de saison



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.