



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 21 septembre SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Surimi mayonnaise	- Rillettes de thon	- Saucisson sec	- Friand fromage
Plat	- Beignets de calamar	- Steak haché sauce barbecue 	- Sauté de veau Marengo 	- Boules d'agneau aux fruits secs
Accompagnement	- Gratin de légumes	- Purée de carottes 	- Riz à la tomate	- Mogettes de Vendée 
Laitage	- Yaourt à boire	- Rouy	Yaourt nature 	- Fromage frais 
Dessert	- Brownies	- Raisin blanc	- Île gourmande	- 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.