



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du **21 septembre – MIDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (végétarien)
Entrées au choix	- Salade de tomates au basilic   - Laitue au maïs  	- Œufs durs mayonnaise - Feuilles de chêne rouges 	- Macédoine de légumes - Sardines à l'huile	- Concombre à la vinaigrette   - Salade romaine au chorizo 	- Chou-fleur sauce gribiche  - Salade de betteraves  - Pomelos
Plats au choix	- Sauté de porc à la dijonnaise   - Brochette de poisson  - Galette veggie	- Escalope de dinde sauce crème   - Tortillas champignons 	- Lasagnes à la bolognaise - Lasagnes végétariennes	- Wings de poulet barbecue  - Poisson pané  - Bolognaise veggie	- Chili sin carne  - Omelette ciboulette 
Accompagnements au choix	- Boulgour aux épices  - Brocolis à la crème	- Purée de panais - Lentilles cuisinées  	- Salade verte	- Frites   - Tomates au four  	- Riz créole  - Endives braisées 
Laitages au choix	- Yaourt au sucre de canne  - Galet de la Loire	- Yaourt nature sucré fermier  - Bûche de chèvre	- Fromage frais vanille  - Fromage fondu 	- Yaourt aux fruits mixés  - Mimolette	- Fromage blanc
Desserts au choix	- Crème dessert vanille  - Fruit frais	- Pomme gala  - Kiwi	- Salade de fruits au sirop - Fruit de saison	- Beignet pomme - Fruit frais	- Banane  - Orange 



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.