



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 28 septembre SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Salade de lentilles aux lardons	- Rillettes de thon	- Salami	- Samoussa de légumes
Plat	- Sauté de dinde aux olives	- Chipolatas sauce moutarde	- Gratin de poisson	- Paupiette de lapin à la moutarde
Accompagnement	- Macaronis	- Potatoes	- Riz basmati	- Jardinière de légumes
Laitage	- Bleu d'Auvergne	- Camembert	- Yaourt fermier à la framboise	- Yaourt aromatisé
Dessert	- Poire rôtie au miel	- Paris Brest	- Salade de fruits	- Banane



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.