



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du **28 septembre – MIDI**

	LUNDI	MARDI (Végétarien)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	- Rillettes cornichons - Salade verte à l'indienne 	- Betterave aux pommes - Salade d'endives aux noix	- Tomates et maïs - Maquereaux à la moutarde	- Coleslaw - Salade aux fines herbes 	- Taboulé - Batavia aux croutons - Pomelos
Plats au choix	- Blanquette de veau - Filt de hoki - Falafels	- Pizza aux fromages	- Omelette au fromage - Poisson à la béarnaise	- Boules de bœuf sauce tomate - Boules de pois chiches et légumes	- Saucisses fumées - Tortillas aux oignons
Accompagnements au choix	- Riz blanc - Champignons sautés à l'ail	- Salade verte	- Mélange 5 céréales - Courgettes poêlées	- Frites - Poêlée ratatouille	- Lentilles cuisinées - Carottes braisées
Laitages au choix	- Fromage frais vanille - Comté	- Yaourt sucré	- Yaourt nature - Tomme de Cadi	- Fromage frais nature - Camembert	- Yaourt aux fruits mixés
Desserts au choix	- Compote de pomme - Fruit frais	- Salade de fruits au sirop - Fruit de saison	- Liégeois chocolat - Fruit frais	- Prunes - Poires	- Flan nappé caramel - 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.