Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 02 novembre SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Céleri rémoulade	- Crêpe emmental	- Maquereaux à la moutarde	- Potage aux légumes
Plat	- poisson à la béarnaise	- Burger poulet	- Tortillas aux oignons	- Courgettes farcies
Accompagnement	- Petits pois (CE2)	- Pommes de terre sautées (HVE)	- Haricots verts au beurre d'ail BIO	- Riz blanc
Laitage	- Mimolette	- Yaourt à boire	- Yaourt nature	- Reblochon (AOP)
Dessert	- Crème dessert praline	- Flan pâtissier	- Glace sundae	- Corbeille de fruits

Fait maison · MSC - Label pêche durable · Viande française · IGP Identification Géographique Protégée · Produit en Île-de-France · Produit fermier · Label Rouge

(BBC) Bleu blanc cœur · (AOP) Appellation d'origine protégée · (HVE) Haute valeur environnementale · (CE2) Certification Environnementale niveau 2 · BIO 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.