

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 02 novembre – MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (Végétarien) journée banalisée	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	- Betteraves aux pommes (HVE) - Salade verte aux noix (HVE)	- Carottes râpées BIO - Sardines à l'huile - Feuilles de chêne rouge (HVE)	- Œufs durs mayonnaise - Batavia (HVE)	- Pâté de campagne aux cornichons - Salade d'endives au fromage	- Salade de perles marines (HVE) - Rillettes de thon
Plats au choix	- Escalope viennoise - Saumonette au beurre blanc - Gratin de brocolis	- Dos de colin - Emincé végétal au lait de coco	- Bolognaise veggie	- Escalope de porc à la portugaise - Filet de hoki - Omelette au fromage	- Boules de bœuf sauce tomate BIO - Aile de raie aux câpres - Galette pois chiches BIO
Accompagnements au choix	-Pommes de terre boulangères (HVE) - Nuggets végétaux	- Cœur de blé BIO - Gratin de potiron	- Spaghettis BIO	- Macaronis BIO - Salsifis persillade	- Semoule (HVE) - Poêlée bretonne
Laitages au choix	- Yaourt nature sucré - Fromage fondu	- Yaourt aux fruits - Camembert (HVE)	- Yaourt végétal au chocolat	- Fromage blanc BIO - Emmental	- Yaourt au sucre de canne BIO - Tomme de Cadi
Desserts au choix	- Pomme gala (HVE) - Orange	- Donut au chocolat - Fruit de saison	- Banane BIO	- Crème dessert vanille - Poire (HVE)	- Compote de pomme BIO - Kiwi BIO

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.