



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 05 octobre SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Concombre bulgare 	- Nems aux légumes	- Rillettes aux deux saumons	- Brocolis vinaigrette
Plat	- Tomates farcies 	- Sauté de dinde au caramel 	- Omelette au jambon	- Croissant gratiné au fromage 
Accompagnement	- Riz créole 	- Nouilles asiatiques	- Ratatouille	- Poêlée campagnarde
Laitage	- Brie (AOP) 	- Yaourt à boire 	- Yaourt 	- Fromage ail et fines herbes
Dessert	- Crème dessert chocolat 	- Ananas au sirop	- Assiette de framboises	- Glace



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.