



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du **05 octobre – MIDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (Végétarien)	VENDREDI
Entrées au choix	- Carottes râpées  - Batavia 	- Chou blanc à l'indienne - Salade de haricots rouges et maïs 	- Tomates à l'échalote - Frisée aux lardons de volaille	- Œufs durs sauce cocktail - Terrine de légumes	- Salade de maïs  - Salade de pâtes tricolores  - Pomelos
Plats au choix	- Cuisse de poulet à la basquaise  - Galette de pois chiches aux légumes 	- Emincé de bœuf aux oignons  - Filet de hoki  - Omelette 	- Rôti de porc  - Steak végétal blé-pois	- Hachi végétal aux épices 	- Crêpinette de dinde  - Dos de cabillaud au beurre blanc - Dahl de lentilles corail 
Accompagnements au choix	- Pommes de terre rissolées 	- Haricots verts au beurre d'ail 	- Coquillettes  - Chou-fleur à la crème 	- Salade verte 	- Semoule aux raisins  - Couscous de légumes
Laitages au choix	- Fromage frais nature  - Saint Herbleu	- Yaourt nature  - Emmental 	- Yaourt aromatisé  - Mini Babybel	- Yaourt au sucre de canne  - Camembert 	- Yaourt nature fermier 
Desserts au choix	- Pomme gala  - Kiwi	- Flan nappé caramel  - Orange 	- Compote de poires  - Fruit de saison	- Gâteau au yaourt - Fruit frais	- Banane  - Prunes rouges



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.