



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 12 octobre SOIR



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Champignons à la grecque 	- Sardines à l'huile	- Saucisson sec	- Betteraves à l'échalote
Plat	- Paupiette de porc sauce charcutière 	- Raviolis aux légumes gratinés	- Crêpinette de dinde 	- Fish burger 
Accompagnement	- Boulgour aux épices 	- Poêlée de légumes rôtis	- Mélange 5 céréales 	- Potatoes
Laitage	- Yaourt vanille 	- Mini Babybel	- Yaourt fermier 	- Fromage à pâte
Dessert	- Orange rôtie au miel 	- Flan 	- Prunes rouges	- Cône glacé



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.