



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du **12 octobre** – **MIDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Végétarien)
Entrées au choix	- Salade de fenouil - Céleri rémoulade	- Œufs durs mayonnaise - Salade verte fantaisie	- Salade de pois chiches - Endives aux fruits secs	- Piémontaise - Feuilles de chêne rouge	- Salade mexicaine - Maquereaux à la tomate - Pomelos
Plats au choix	- Saucisse de Toulouse - Dos de cabillaud sauce citron - Emincé végétal aux épices	- Cordon bleu - Colin à la béarnaise - Bolognaise veggie	- Sauté de poulet sauce forestière - Dahl de lentilles corail	- Steak haché sauce échalotes - Tortillas aux légumes grillés	- Filet de poisson sauce matelote - Chili végétarien
Accompagnements au choix	- Fusilis - Poêlée de choux-fleurs	- Purée de pommes de terre - Poêlée ratatouille	- Semoule - Julienne de légumes	- Petits pois - Salsifis persillade	- Riz à l'indienne - Poêlée bretonne
Laitages au choix	- Fromage frais aux fruits - Tomme de Cadi	- Yaourt à la vanille - Edam	- Yaourt nature - Camembert	- Yaourt au sucre de canne - Emmental	- Produit laitier au choix
Desserts au choix	- Gaufre liégeoise chocolat - Prunes	- Compote de fruits - Poire	- Pomme gala - Orange	- Crème dessert chocolat - Kiwi	- Dessert au choix



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.