

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 09 novembre – MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (Végétarien)	VENDREDI
Entrées au choix	- Coleslaw - Salade mache	- Pâté en croûte - Salade d'automne (HVE)	JOUR FÉRIÉ	- Betteraves vinaigrette (HVE) - Salade verte fromagère (HVE)	- Salade César - Terrine de légumes - Pomelos
Plats au choix	- Nuggets de volaille - Nuggets de poisson - Nuggets de blé	- Omelette à l'espagnole - Brochette de poisson		- Poisson pané	- Paupiette de lapin à la moutarde - Poisson du jour - Dahl de pois chiches BIO
Accompagnements au choix	- Frites (HVE) - Julienne de Légumes	- Printanière de légumes		- Pommes de terre vapeur - Carottes à la crème BIO	- Pennes (HVE) - Haricots verts BIO
Laitages au choix	- Yaourt au sucre de canne BIO - Edam	- Yaourt fermier au fruits - Tomme de Cadi		- Fromage frais nature BIO	- Yaourt aromatisé BIO
Desserts au choix	- Pomme gala (HVE) - Kiwi	- Semoule au lait - Fruit de saison		- Banane BIO - Poire (HVE)	- Tarte aux pommes BIO - Fruit de saison

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 — Agri-Ethique commerce équitable

** 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.