

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 16 novembre SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Duo de crudités	- Macédoine mayonnaise	- Salade d'haricots Mungo	- Terrine de thon
Plat	- Rôti de porc	- Filet de poisson sauce coco curry	- Curry d'agneau Delhi	- Cuisse de poulet à la moutarde
Accompagnement	- Haricots blancs tomatés	- Boulgour aux épices Bio	- Mélange 5 céréales	- Poêlée paysanne Bio
Laitage	- Camembert Bio	- Yaourt nature Bio	- Yaourt aux fruits	- Fromage frais nature Bio
Dessert	- Semoule au lait	- Tarte aux myrtilles	- Compote pomme-banane	- Clémentines

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.