Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 23 novembre SOIR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	- Sardines au beurre	- Salade de lentilles	- Potage de légumes	- Avocat sauce cocktail
Plat	- Boulettes de bœuf	- Filet de poisson sauce coco curry	- Kebab	- Brochette de dinde marinée
Accompagnement	- Semoule aux raisins BIO	- Boulgour aux épices BIO	- Frites (HVE)	- Petits pois (CE2)
Laitage	- Yaourt BIO	- Fromage frais BIO	- Yaourt aux fruits fermier	- Fromage
Dessert	- Fruit de saison	- Riz au lait	- Muffin pépites de chocolat	- Salade de fruits au sirop

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.