

Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN

Semaine du 23 novembre – MIDI

	LUNDI	MARDI (Végétarien)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	- Salade verte au maïs - Céleri rémoulade	- Salade de pâtes tricolores au pesto - Terrine océane	- Saucisson à l'ail - Batavia aux fines herbes	- Chou blanc à l'indienne - Salade d'endives aux noix	- Salade romaine au chorizo - Betteraves au chèvre - Pomelos
Plats au choix	- Filet de limande meunière - Tortilla andalouse	- Chili sin carne BIO - Saumonette au beurre blanc	- Bœuf bourguignon - Pavé de saumon - Dahl de légumineuse	- Aiguillette de poulet panée - Galette veggie	- Rôti de porc fumé - Bolognaise veggie
Accompagnements au choix	- Ebly tomaté - Brocolis sautés BIO	- Riz blanc	- Pommes de terre vapeur (HVE) - Carottes braisées BIO	- Pennes (HVE) - Poelée de butternut au miel	- Haricots blancs tomatés - Purée de céleri
Laitages au choix	- Yaourt nature BIO - Reblochon (AOP)	- Fromage blanc - Camembert BIO	- Yaourt aux fruits mixée BIO - Emmental BIO	- Yaourt nature fermier - Tomme noire	- Fromage frais nature BIO
Desserts au choix	- Compote de pommes BIO - Fruit de saison	- Mousse au chocolat au lait - Poire (HVE)	- Banane - Pomme gala (HVE)	- Riz au lait - Kiwi	- Clémentines - Orange

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.