




















Restaurant Scolaire de LENTILLY

2 janvier 2023

au

6 janvier 2023

*

	lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
Hors d'œuvre		Chou rouge local râpé vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Salade de pommes de terre locales 	Salade verte locale 
Plat principal		Lentilles au curry 	Rôti de porc local au jus  	Émincé de bœuf local à l'ancienne  	Poulet label rouge rôti  
Plat de remplacement		-	Omelette	Filet de poisson crème de ciboulette	Filet de poisson à la tomate
Accompagnement		Riz bio 	Gratin de potiron	Carottes locales braisées 	Coquillettes bio 
Produit laitier		Plateau de fromages locaux 	Fromage blanc bio 	Plateau de fromages locaux 	Yaourt local 
Dessert		Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Galette des Rois
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Contient au moins 1 ingrédient BIO



Plat végétarien



Contient au moins 1 produit local



Poisson frais



Label rouge






















Restaurant Scolaire de LENTILLY

9 janvier 2023

au

13 janvier 2023

*

	lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	jeudi 12 janvier 2023	vendredi 13 janvier 2023
Hors d'œuvre	Coleslaw (chou et carotte locaux) 	Radis beurre	Céleri râpé vinaigrette à la graine de moutarde	Pâtes bio en salade 	Velouté potiron
Plat principal	Sauté de porc (local) aux olives  	Filet de poisson à l'aneth	Steak haché sauce du chef 	Omelette 	Émincé de bœuf local en daube  
Plat de remplacement	Œufs brouillés	-	Filet de poisson à l'estragon	-	Filet de poisson au pesto
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Petits pois	Chou fleur bio persillé 	Poireaux locaux en gratin 	Semoule bio 
Produit laitier	Plateau de fromages locaux 	Plateau de fromages locaux 	Plateau de fromages locaux 	Yaourt local 	Plateau de fromages locaux 
Dessert	Crème dessert bio 	Cake au citron du chef	Flan pâtissier	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Contient au moins 1 ingrédient BIO



Plat végétarien



Contient au moins 1 produit local



Poisson frais



Label rouge



Restaurant Scolaire de LENTILLY


















16 janvier 2023

au

20 janvier 2023

*

Chine

	lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	vendredi 20 janvier 2023
Hors d'œuvre	Pousses d'épinards au chèvre	Taboulé de boulgour (boulgour bio) 	Tarte au fromage	Nem au poulet	Haricots verts bio à l'échalote 
Plat principal	Gnocchi sauce Mornay gratinés 	Sauté de veau local marengo  	Sauté de poulet label rouge aux champignons  	Nouilles sautées aux légumes croquants, crevettes & poissons - sauce soja	Filet de poisson meunière
Plat de remplacement	-	Omelette	Filet de poisson à la moutarde	-	-
Accompagnement	(plat complet)	Carottes locales au beurre 	Purée de pommes de terre locales 	(plat complet)	Risotto à la tomate
Produit laitier	Fromage blanc bio 	Plateau de fromages locaux 	Yaourt bio 	Yaourt local 	Plateau de fromages locaux 
Dessert	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Salade d'ananas - litchi	Fruit de saison local 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Contient au moins 1 ingrédient BIO



Plat végétarien



Contient au moins 1 produit local



Poisson frais



Label rouge


























Restaurant Scolaire de LENTILLY

23 janvier 2023

au

27 janvier 2023

*

	lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	mercredi 25 janvier 2023	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
Hors d'œuvre	Blé bio en salade 	Salade de chou fleur vinaigrette à l'ail	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte bio locale aux croutons  	Céleri local râpé vinaigrette 
Plat principal	Poulet label rouge à la crème  	Bolognaise au bœuf 	Saucisson chaud 	Gratin de colin/saumon	Quenelles gratinées sauce tomate
Plat de remplacement	Filet de poisson à la catalane	Bolognaise au thon	Omelette	-	-
Accompagnement	Brocolis bio persillés 	Pâtes bio 	Pommes de terre vapeur locales 	Embeurrée de chou bio local  	Riz bio 
Produit laitier	Plateau de fromages locaux 	Plateau de fromages locaux 	Plateau de fromages locaux 	Plateau de fromages locaux 	Yaourt local 
Dessert	Fruit de saison local 	Fruit de saison local 	Crème dessert bio 	Gâteau aux pommes locales 	Fruit de saison
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Contient au moins 1 ingrédient BIO



Plat végétarien



Contient au moins 1 produit local



Poisson frais



Label rouge



Poisson frais



Label rouge



















Restaurant Scolaire de LENTILLY

30 janvier 2023

au

3 février 2023

*** La Chandeleur**

	lundi 30 janvier 2023	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
Hors d'œuvre	Chou chinois local vinaigrette 	Radis sauce fromage blanc aux fines herbes	Salades mêlées	Velouté de courge locale 	Cake jambon emmental
Plat principal	Sauté de porc local au curry  	Plein filet de poisson pané	Omelette à la tomate	Crêpe au fromage 	Émincé de bœuf local aux oignons  
Plat de remplacement	Filet de poisson au curry	-	-	-	'Filet de poisson à l'oseille
Accompagnement	Potatoes	Epinards	Purée de pois cassés	Salade verte bio 	Carottes bio braisées 
Produit laitier	Plateau de fromages locaux 	Plateau de fromages locaux 	Plateau de fromages locaux 	Yaourt local 	Fromage blanc bio 
Dessert	Fruit de saison bio 	Gâteau de riz caramel	Pomme locale au four 	Crêpe au sucre	Ananas
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Contient au moins 1 ingrédient BIO



Plat végétarien



Contient au moins 1 produit local



Poisson frais



Label rouge
























Restaurant Scolaire de LENTILLY

6 février 2023

au

10 février 2023

*

	lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	mercredi 8 février 2023	jeudi 9 février 2023	vendredi 10 février 2023
Hors d'œuvre	Endives aux croustons	Carottes râpées locales vinaigrette 	Velouté de potiron local 	Poireaux vinaigrette	Salade de lentilles à l'échalote
Plat principal	Couscous légumes et pois chiches 	Filet de poisson meunière	Lasagnes bolognaises 	Sauté de dinde locale au curry doux  	Rôti de veau local au jus  
Plat de remplacement	-	-	Lasagnes au poisson	Filet de poisson au curry doux	Œufs brouillés
Accompagnement	Semoule bio et légumes locaux  	Chou fleur bio persillé 	-	Riz bio 	Haricots verts persillés
Produit laitier	Plateau de fromages locaux 	Plateau de fromages locaux 	Fromage blanc bio 	Plateau de fromages locaux 	Yaourt local 
Dessert	Crème dessert bio 	Gâteau au chocolat du chef	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Contient au moins 1 ingrédient BIO



Plat végétarien



Contient au moins 1 produit local



Poisson frais



Label rouge






















Restaurant Scolaire de LENTILLY

13 février 2023

au

17 février 2023

*

	lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023
Hors d'œuvre	Salade de maïs vinaigrette	Chou rouge local vinaigrette 	Radis beurre	Salade verte bio locale  	Betteraves locales vinaigrette 
Plat principal	Filet de poisson à la tomate	Carbonara 	Sauté de bœuf à la moutarde 	Pilons de poulet rôtis 	Haricots rouges à la mexicaine 
Plat de remplacement	-	Carbonara au thon	Fricassée de poisson	Omelette	-
Accompagnement	Gratin de potiron local 	Pâtes bio 	Carottes locales fondantes 	Frites	Riz bio façon créole 
Produit laitier	Fromage blanc bio 	Plateau de fromages locaux 	Plateau de fromages locaux 	Yaourt	Plateau de fromages locaux 
Dessert	Fruit de saison bio 	Flan caramel	Semoule au lait vanille	Moelleux aux poires locales 	Fruit de saison bio 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

* Repas végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Contient au moins 1 ingrédient BIO



Plat végétarien



Contient au moins 1 produit local



Poisson frais



Label rouge

