

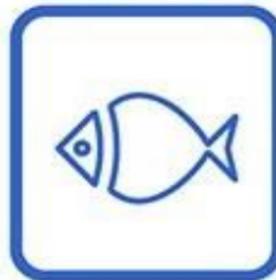
AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS



Gluten



Poissons



Crustacés



Oeufs



Arachides



Moutarde



Mollusques



Soja



Sulfites



Sésame



Céleri



Lupins



lait



Fruits à coque



Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Les menus sont validés par une diététicienne diplômée et susceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 36	lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
	Carottes râpées 	Concombre en rondelles *	Feuilleté au fromage	Betteraves 	Tomates cerises *
	Filet de colin meunière 	Boulettes de bœuf sauce tomate 	Boulettes de pois chiche 	Jambon 	Omelette nature
Plat de remplacement	x	Colin à l'aneth	x	Filet de poisson à l'oseille	x
	Riz nature 	Coquillettes 	Haricots verts 	Purée de pommes de terre	Gratin de courgettes
	Yaourt bio *	Plateau de fromages 	Yaourt bio *	Yaourt local 	Plateau de fromages
	Fruit de saison bio 	Gâteau aux pommes *	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio

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

* Dessert fait maison

* Fruits, légumes et lait éligibles au programme européen. Assaisonnements servis à part.

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !



Les menus sont validés par une diététicienne diplômée et susceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 37	lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mercredi 10 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
	Salade composée * 	Macédoine 	Salade de tomate  * 	Concombre à l'aneth  * 	Pizza
	Filet de poisson grillé 	Escalope de volaille sauce champignons 	Rôti de bœuf 	Curry de légumes aux pois chiches 	Sauté de porc 
Plat de remplacement	x	Filet de poisson	Œufs brouillés	x	Filet de poisson au paprika
	Gratin de riz pilaf aux poireaux 	Semoule 	Pomme noisette	Boulgour bio 	Courgettes locales 
	Plateau de fromages    * 	Fromage blanc bio  * 	Plateau de fromages    * 	Yaourt local 	Plateau de fromages    * 
	Fruits au sirop	Fruit de saison bio  * 	Compote bio 	Clafoutis aux fruits *	Fruit de saison bio  * 

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

* Dessert fait maison

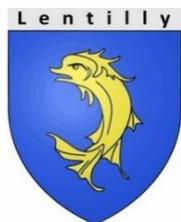
* Fruits, légumes et lait éligibles au programme européen. Assaisonnements servis à part.

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Sur votre demande, cette semaine nous avons décidé de vous révéler notre grand secret. La recette de notre délicieux gâteau aux pépites de chocolat. Voici la liste des ingrédients : 280 gr de farine + 280 gr sucre + 200 gr de crème liquide + 5 oeufs + 10 gr de levure + 200 gr de **** ? (ingrédient secret) Selon vous quel est l'ingrédient mystère manquant dans ce dessert ?



Les menus sont validés par une diététicienne diplômée et susceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 38	lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
	Taboulé	Salade de tomate et maïs	Salade verte	Salade de pois chiche au cumin	Cake au fromage
			 *		
	Haut de cuisse de poulet	Hachis parmentier (protéine végétale)	Sauté de veau	Filet de Merlu à la piperade	Œufs brouillés
					
Plat de remplacement	Œufs brouillés	x	Omelette	x	x
	Petits pois carottes	x	Chou fleur bio persillé	Epinards	Haricots verts bio
					
	Fromage blanc bio	Plateau de fromages	Yaourt bio	Yaourt local	Plateau de fromages
	 *		 *		
	Fruit de saison bio	Dessert vanille bio	Gâteau aux pépites de chocolat	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio
	 *		 *	 *	 *

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

* Dessert fait maison

* Fruits, légumes et lait éligibles au programme européen. Assaisonnements servis à part.

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !



Nous vous attendons nombreux à déguster ce repas.

Les menus sont validés par une diététicienne diplômée et susceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 39	lundi 22 septembre 2025		mercredi 24 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	vendredi 26 septembre 2025
	Salade de boulgour 	Salade Beaujolaise	Betterave vinaigrette 	Salade d'endive  * 	Radis locaux beurre  * 
	Emincé de bœuf 	Saucisson de Lyon	Blanquette de poisson 	Sauté de veau 	Bolognaise végétarienne (sauce tomate aux lentilles)
Plat de remplacement	Blanquette de poisson	Filet de poisson au curry	-	Omelette	-
	Brocolis persillés 	Pomme de terre vapeur 	Riz bio 	Poêlée de légumes de saison 	Pâtes bio 
	Plateau de fromage    	Cervelle de canut	Fromage blanc bio  * 	Yaourt local 	Plateau de fromages    
	Fruit de saison bio  * 	Raisin  * 	Fruit de saison bio  * 	Gâteau aux pommes *	Compote bio 

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

* Dessert fait maison

* Fruits, légumes et lait éligibles au programme européen. Assaisonnements servis à part.

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Les menus sont validés par une diététicienne diplômée et susceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 40	lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
	Salade haricots verts bio 	Salade verte *	Carottes râpées 	Friand au fromage	Salade de riz bio aux crudités
	Chili sin carne 	Jambon	Omelette 	Gratin de poisson 	Sauté de dinde aux olives
Plat de remplacement	-	Filet de poisson pané	-	-	Poisson sauce aux olives
	Blé 	Coquillettes bio 	Petits pois 	Trio de choux	Carottes vichy
	Yaourt bio *	Plateau de fromages 	Plateau de fromages 	Fromage blanc bio *	Plateau de fromages
	Fruit de saison bio *	Glace 	Gâteau *	Fruit de saison bio *	Fruit de saison bio *

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

* Dessert fait maison

* Fruits, légumes et lait éligibles au programme européen. Assaisonnements servis à part.

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Les menus sont validés par une diététicienne diplômée et susceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 41	lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
	Salade d'haricots rouges et maïs bio	Chou rouge bio en salade	Salade verte bio	Soupe de potiron	Radis locaux beurre
			 *		 *
	Grillade de porc	Colin à la crème citron	Sauté de volaille	Calamars à la tomate	Légumes de couscous
					
Plat de remplacement	-	*	Poisson au citron	*	*
	Haricots verts bio	Carottes bio au thym	Boullgour bio	Riz bio	Semoule bio
					
	Plateau de fromages	Yaourt bio	Fromage blanc bio	Yaourt	Plateau de fromages
		 *	 *		
	Fruit de saison bio	Gâteau au chocolat	Fruit de saison bio	Salade de fruits	Fruit de saison
	 *	*	 *		 *

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

* Dessert fait maison

* Fruits, légumes et lait éligibles au programme européen. Assaisonnements servis à part.

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Les menus sont validés par une diététicienne diplômée et susceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 42	<u>lundi 13 octobre 2025</u>	<u>mardi 14 octobre 2025</u>	<u>mercredi 15 octobre 2025</u>	<u>jeudi 16 octobre 2025</u>	<u>vendredi 17 octobre 2025</u>
	Salade de maïs 	Betterave vinaigrette 	Macédoine mayonnaise 	Quiche aux poireaux	Carottes râpées locale 
	Gratin de quinoa aux petits légumes et parmesan	Sauté de bœuf local à la provençale 	Rôti de porc au jus 	Poulet label rouge au pesto 	Colin meunière 
<i>Plat de remplacement</i>	-	<i>Filet de poisson à la provençale</i>	<i>Œufs brouillés</i>	<i>Colin au pesto</i>	*
	-	Penne bio sauce tomate 	Lentilles 	Brocolis persillés 	Gratin de courge 
	Plateau de fromages 	Yaourt à la cerise 	Plateau de fromages 	Yaourt 	Fromage blanc bio confiture d'abricot 
	Fruit de saison bio 	Salade de pommes local aux fruits rouges 	Fruit de saison 	Kiwi bio 	Fondant à l'orange

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

* **Dessert fait maison**

* **Fruits, légumes et lait éligibles au programme européen. Assaisonnements servis à part.**

