

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS



Gluten



Poissons



Crustacés



Oeufs



Arachides



Moutarde



Mollusques



Soja



Sulfites



Sésame



Céleri



Lupins



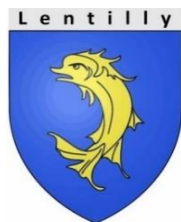
Lait



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

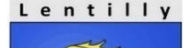
Semaine 36	lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	*	Salade de pâtes bio	Concombre à l'aneth	Betteraves	Carottes râpées
			 * 		 * 
	*	Omelette	Blanquette de poisson à la provençale	Jambon	Boulettes de bœuf sauce tomate
					
Plat de remplacement	*	*	—	Omelette	Colin à l'aneth
	*	Petits pois carottes	Riz bio	Purée de pommes de terre	Coquillettes et courgettes
					
	*	Plateau de fromages	Yaourt bio	Yaourt local	Plateau de fromages
		   * 	 * 	 	   * 
	*	Fruit de saison bio	Pêche au sirop	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.

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	OEUF	LAIT	POISSON	SOJA	CRUSTACÉS	MOLLUSQUE S	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
Vinaigrette														
Pain	x									x				x

lundi 31 août 2026

[illegible]

mardi 1 septembre 2024

[illegible]

mercredi 2 septembre 2020

[illegible]

jeudi 3 septembre 2026

[illegible]

vendredi 4 septembre 2020

[illegible]

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 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
	Salade composée 	Pizza	Salade de tomate  * 	Concombre à l'aneth  * 	Betteraves cuites 
	Filet de poisson à l'oseille 	Sauté de porc 	Rôti de bœuf 	Curry de légumes aux pois chiches 	Escalope de volaille sauce champignons 
Plat de remplacement	*	-	Œufs brouillés	-	Filet de poisson au paprika
	Fondue de poireaux 	Courgettes sautées 	Pomme noisette	Boulgour bio 	Pâtes bio 
	Plateau de fromages    * 	Fromage blanc bio  * 	Plateau de fromages    * 	Yaourt local  	Plateau de fromages    * 
	Gâteau de riz au caramel	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.

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

[illegible]

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 38	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
	Coleslaw * 	Salade de tomate et maïs 	Salade de pois chiche au cumin 	Salade verte * 	Cake au fromage
	Rôti de porc 	Hachis parmentier (protéine végétale)	Sauté de veau 	Filet de Merlu à la piperade 	Nuggets de seitan 
Plat de remplacement	Œufs brouillés	-	Omelette	-	Filet de poisson au cumin
	Pâtes bio 	Purée de pommes de terre	Chou fleur bio persillé 	Epinards 	Haricots verts bio 
	Fromage blanc bio * 	Plateau de fromages    *	Yaourt bio * 	Yaourt local  	Plateau de fromages    *
	Pêche au sirop	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison bio  * 	Gâteau aux pépites de chocolat *	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.

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

[illegible]

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 39	lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
	Taboulé	Salade périgourdine	Betterave vinaigrette	Salade d'endiveS	Radis beurre
	Poulet	Cassoulet du Sud-Ouest	Blanquette de poisson	Sauté de veau	Bolognaise végétarienne (sauce tomate aux lentilles)
Plat de remplacement	Dos de colin sauce creme citron	Cassoulet végétarien	-	Omelette	-
	Brocolis persillés	*	Riz bio	Poêlée de légumes de saison	Pâtes bio
	Plateau de fromage	Yaourt	Fromage blanc bio	Yaourt local	Plateau de fromages
	Fruit de saison bio	Gâteau basque	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.

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

[illegible]

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	<u>lundi 28 septembre 2026</u>	<u>mardi 29 septembre 2026</u>	<u>mercredi 30 septembre 2026</u>	<u>jeudi 1 octobre 2026</u>	<u>vendredi 2 octobre 2026</u>
	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 veau 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  * 	Compote bio 	Gâteau *	Fruit de saison bio  * 	Panna cotta aux fruits rouge *

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.

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Lentilly 	GLUTEN	OEUF	LAIT	POISSON	SOJA	CRUSTACÉS	MOLLUSQUEs	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
														
Vinaigrette										x				x
Pain	x													
lundi 28 septembre 2026														
Salade haricots verts bio										x				x
Chili sin carne												x		
-														
Blé	x		x											
Yaourt bio			x											
Fruit de saison bio														
mardi 29 septembre 2026														
Salade verte										x				x
Jambon														
Filet de poisson pané	x	x	x	x										
Coquillettes bio	x	x	x											x
Plateau de fromages			x											
Compote bio		x	x											
mercredi 30 septembre 2026														
Carottes râpées										x				x
Omelette		x	x											
-														
Petits pois	x		x											
Plateau de fromages			x											
Gâteau	x	x	x											
jeudi 1 octobre 2026														
Friand au fromage	x		x											
Gratin de poisson	x		x	x										
-														
Trio de choux			x											
Fromage blanc bio			x											
Fruit de saison bio														
vendredi 2 octobre 2026														
Salade de riz bio aux crudités										x				x
Sauté de veau aux olives	x		x									x		
Poisson sauce aux olives	x		x	x										
Carottes vichy			x											
Plateau de fromages			x											
Panna cotta aux fruits rouge		x	x											

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 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
	Salade d'haricots rouges et maïs bio 	Chou rouge bio en salade 	Salade verte bio  * 	Betteraves 	Radis  * 
	Grillade de porc 	Bœuf bourguignon  	Sauté de volaille  	Calamars à la tomate	Légumes de couscous 
Plat de remplacement	Merlu façon pesto	Colin à la crème citron	Poisson au citron	*	*
	Haricots verts bio 	Carottes bio au thym 	Boulgour bio 	Riz bio 	Semoule bio 
	Plateau de fromages    * 	Yaourt bio  * 	Fromage blanc bio  * 	Yaourt à la fraise  	Plateau de fromages    * 
	Fruit de saison bio  * 	Gâteau au chocolat *	Fruit de saison bio  * 	Fruit de saison bio  * 	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.

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

[illegible]

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	lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
	Salade de maïs 	Radis beurre 	Macédoine à la mayonnaise 	Quiche aux poireaux	Carottes râpées 
	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 
Plat de remplacement	-	<i>Filet de poisson à la provençale</i>	<i>Œufs florentine</i>	<i>Colin au pesto</i>	-
	-	Penne bio sauce tomate 	Lentilles 	Brocolis persillés 	Gratin de courge locale 
	Plateau de fromages    * 	Yaourt à la cerise  	Plateau de fromages    * 	Fromage aux fines herbes	Fromage blanc bio confiture d'abricot 
	Ananas frais  * 	Salade de pommes locale 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.

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Lentilly 	GLUTEN	OEUF	LAIT	POISSON	SOJA	CRUSTACÉS	MOLLUSQUE S	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
														
Vinaigrette										x				x
Pain	x													
lundi 12 octobre 2026														
Salade de maïs										x				x
Gratin de quinoa aux petits légumes et parmesan	x		x									x		
-														
-														
Plateau de fromages			x											
Ananas frais														
mardi 13 octobre 2026														
Radis beurre			x											
Sauté de bœuf local à la provençale	x									x		x		
Filet de poisson à la provençale				x								x		
Penne bio sauce tomate	x	x	x									x		
Yaourt à la cerise			x											
Salade de pommes locale aux fruits rouges														
mercredi 14 octobre 2026														
Macédoine à la mayonnaise		x								x				x
Rôti de porc au jus	x		x							x				
Œufs florentine	x	x	x											
Lentilles	x													
Plateau de fromages			x											
Fruit de saison														
jeudi 15 octobre 2026														
Quiche aux poireaux	x	x	x											
Poulet label rouge au pesto	x		x											
Colin au pesto				x										x
Brocolis persillés			x											
Fromage aux fines herbes			x											
Kiwi bio														
vendredi 16 octobre 2026														
Carottes râpées										x				x
Colin meunière	x	x	x	x										
-														
Gratin de courge locale	x	x	x											
Fromage blanc bio confiture d'abricot			x											
Fondant à l'orange	x	x	x											