

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 !

**Bonjour les enfants,
Nous vous souhaitons une bonne année
ainsi que nos meilleurs vœux pour 2026.
Bonne semaine à tous.**

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

Semaine 2	<u>lundi 5 janvier 2026</u>	<u>mardi 6 janvier 2026</u>	<u>mercredi 7 janvier 2026</u>	<u>jeudi 8 janvier 2026</u>	<u>vendredi 9 janvier 2026</u>
	Chou rouge et croûtons 	Céleri rémoulade 	Radis beurre  * 	Salade de riz aux crudités 	Endives vinaigrette  * 
	Colin sauce au beurre blanc 	Couscous végétarien	Cordon bleu	Omelette	Sauté de Bœuf Façon Stroganov 
<i>Plat de remplacement</i>	—	—	<i>Filet de poisson au paprika</i>	*	<i>Œuf brouillés</i>
	Epinards 	Légumes et pois chiches	Pâtes à la sauce tomate 	Poêlée forestière	Pommes noisettes
	Fromage blanc bio  * 	Plateau de fromages   * 	Yaourt bio  * 	Yaourt local 	Plateau de fromages    * 
	Galette des rois	Fruit frais bio  * 	Galette des rois	Fruit frais bio  * 	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

Lentilly 	GLUTEN	OEUF	LAIT	POISSON	SOJA	CRUSTACÉS	MOLLUSQUE S	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
														
Vinaigrette										x				x
Pain	x													
lundi 5 janvier 2026														
Chou rouge et croûtons										x				x
Colin sauce au beurre blanc	x		x	x										x
–														
Epinards	x		x											
Fromage blanc bio			x											
Galette des rois	x	x	x										x	
mardi 6 janvier 2026														
Céleri rémoulade		x								x				x
Couscous végétarien	x													x
–														
Légumes et pois chiches										x		x		
Plateau de fromages			x											
Fruit frais bio														
mercredi 7 janvier 2026														
Radis beurre			x											
Cordon bleu	x	x	x											
Filet de poisson au paprika				x										
Pâtes à la sauce tomate	x	x	x									x		
Yaourt bio			x											
Galette des rois	x	x	x										x	
jeudi 8 janvier 2026														
Salade de riz aux crudités		x								x				x
Omelette		x	x											
*														
Poêlée forestière			x											
Yaourt local			x											
Fruit frais bio														
vendredi 9 janvier 2026														
Endives vinaigrette										x				x
Sauté de Bœuf Façon Stroganov	x		x							x				x
Œuf brouillés		x	x											
Pommes noisettes	x	x												
Plateau de fromages			x											
Compote bio														

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Bonjour les enfants,
Avec ce grand froid, jeudi nous vous proposons
un menu Savoyard pour vous réchauffer avec
une tartiflette
à très vite

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

Semaine 3	lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
	Betteraves vinaigrette  * 	Carottes râpées  * 	Taboulé hivernal 	Salade verte  * 	Macédoine de légumes 
	Cuisse de poulet grillé  	Rôti de bœuf 	Filet de Hoki sauce provençale 	Tartiflette	Curry de pois chiches au lait de coco
Plat de remplacement	Omelette	Boulettes de soja	*	*	—
	Pâtes 	Brocolis 	Haricots beurre	(Pomme de terre bio) 	Boulgour 
	Yaourt bio  * 	Yaourt local 	Plateau de fromage    * 	Yaourt bio  * 	Plateau de fromage    * 
	Fruit frais bio  * 	Gâteau aux yaourt	Fruit frais bio  * 	Compote 	Fruit frais 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

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 janvier 2026														
Betteraves vinaigrette										x				x
Cuisse de poulet grillé														
Omelette		x	x											
Pâtes	x	x	x											
Yaourt bio			x											
Fruit frais bio														
mardi 13 janvier 2026														
Carottes râpées										x				x
Rôti de bœuf	x		x											x
Boulettes de soja	x	x			x					x		x		
Brocolis			x											
Yaourt local			x											
Gâteau aux yaourt	x	x	x											
mercredi 14 janvier 2026														
Taboulé hivernal	x									x				x
Filet de Hoki sauce provençale				x								x		x
*														
Haricots beurre			x											
Plateau de fromage			x											
Fruit frais bio														
jeudi 15 janvier 2026														
Salade verte										x				x
Tartiflette			x											x
*														
(Pomme de terre bio)														
Yaourt bio			x											
Compote														
vendredi 16 janvier 2026														
Macédoine de légumes		x								x				x
Curry de pois chiches au lait de coco			x							x		x		x
–														
Boulgour	x													
Plateau de fromage			x											
Fruit frais bio														

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !



Je suis un vêtement.
Je te protège du froid.
Je suis en laine.
Je peux avoir un pompon.
Je suis souvent sur la tête des enfants en hiver....
Qui suis-je ?

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

Semaine 4	lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
	Salade de maïs 	Salade de pommes de terre 	Endives au bleu  * 	Boulgour à la libanaise 	Salade verte  * 
	Paëlla végétarienne 	Lieu grillé au curry 	Oeufs à la coque	Sauté de veau 	Rôti de porc 
Plat de remplacement	—	—	—	Poisson meunière	Omelette
	(Riz, petits pois, carottes, haricots verts, champignons) 	Gratin de choux-fleur 	Epinards à la béchamel 	Poêlée de légumes hivernale 	Pâtes bio 
	Plateau de fromage    * 	Fromage blanc bio  * 	Yaourt bio  * 	Yaourt bio  * 	Yaourt local 
	Fruit frais bio  * 	Fruit frais bio  * 	Brownie	Pommes au four 	Pruneaux

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

Menu scandinave

Semaine 5	lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
	Salade de lentilles 	Salade de pâtes 	Salade verte  * 	Betteraves et oignons rouges  * 	Salade composée au saumon fumé 
	Blanquette de poisson 	Nuggets de blé 	Emincés de bœuf aux échalotes 	Quenelles 	Boulettes de viande façon suédoise "Köttbullar" 
Plat de remplacement	*	—	Filet de colin	*	—
	Poêlée de légumes de saison 	Purée de légumes	Multi céréales 	Riz 	Pommes de terre vapeur 
	Plateau de fromage    * 	Fromage blanc bio  * 	Plateau de fromage    * 	Yaourt local 	Yaourt bio  * 
	Fruit frais bio  * 	Fruit frais bio  * 	Compote bio  * 	Fruit frais bio  * 	Tarte aux myrtilles

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 !

Nouvel An Chinois

L'année du Cheval de feu commencera le samedi 17 février 2026. Elle remplace l'année du Serpent de bois.

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

					Nouvel An Chinois
Semaine 6	lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
	Salade de quinoa 	Salade de choux *	Soupe de légumes 	Céleri rémoulade 	Nems avec sa salade verte
	Filet de merlu sauce provençale 	Curry de pommes de terre haricots rouge et brocolis au lait de coco 	Filet de poisson pané 	Paleron de bœuf braisé 	Sauté de poulet au curry
Plat de remplacement	*	—	—	Omelette	Poisson au curry
	Duo de choux	*	Coquillettes 	Carottes 	Nouilles sautées aux légumes croquants
	Plateau de fromage *	Plateau de fromage *	Yaourt bio *	Plateau de fromage *	Yaourt bio *
	Fruit frais bio *	Compote *	Fruit frais bio *	Gâteau aux pépites de chocolat	Ananas *

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

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

Lentilly 	GLUTEN	OEUF	LAIT	POISSON	SOJA	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS À COQUE	SULFITES
														
Vinaigrette										x				x
Pain	x													
lundi 2 février 2026														
Salade de quinoa	x									x				x
Filet de merlu sauce provençale				x								x		
–														
Duo de chou			x											
Plateau de fromage			x											
Fruit frais bio														
mardi 3 février 2026														
Salade de chou	x									x				x
Curry de pommes de terre haricots rouges et brocolis au lait	x		x									x		
*														
*														
Plateau de fromage			x											
Compote														
mercredi 4 février 2026														
Soupe de légumes	x											x		
Filet de poisson pané	x	x	x	x										
–														
Coquillettes	x	x	x											
Yaourt bio			x											
Fruit frais bio														
jeudi 5 février 2026														
Céleri remoulade		x								x				x
Paleron de bœuf braisé	x													
Omelette		x	x											
Carottes			x									x		
Plateau de fromage			x											
Gâteau aux pépites de chocolat	x	x	x											x
vendredi 6 février 2026														
Nems avec sa salade verte	x				x					x				x
Sauté de poulet au curry	x				x					x				x
Poisson au curry				x						x				
Nouilles sautées aux légumes croquants	x	x	x		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 7	lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
	Friand au fromage	Betteraves cuites BIO * Fruits légumes et lait	Chou chinois en salade BIO * Fruits légumes et lait	Salade coleslaw BIO	Pois chiches en salade BIO
	Colin aux épices Certified Sustainable Seafood MSC	Sauté de dinde aux champignons Label Rouge	Pizza	Rôti de boeuf Label Rouge BIO	Riz cantonnais et petits légumes BIO
Plat de remplacement	*	Merlu	*	Poisson meunière	*
	Poêlée de légumes de saison BIO	Haricots blancs	*	Frites	*
	Plateau de fromage AOC * Fruits légumes et lait	Yaourt bio BIO * Fruits légumes et lait	Fromage blanc bio BIO * Fruits légumes et lait	Plateau de fromage AOC * Fruits légumes et lait	Yaourt bio ou fromage BIO * Fruits légumes et lait
	Fruit de saison bio BIO * Fruits légumes et lait	Fruit de saison bio BIO * Fruits légumes et lait	Crème dessert BIO	Pêches au sirop et coulis de fruits rouges	Fruit ou compote BIO * Fruits légumes et lait

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 9 février 2026														
Friand au fromage	x	x	x											
Colin aux épices				x						x				
*														
Poêlée de Légumes de saison			x											
Plateau de fromage			x											
Fruit de saison bio														
mardi 10 février 2026														
Betteraves cuites										x				x
Sauté de dinde aux champignons	x		x									x		
Merlu				x										
Haricots blancs			x											
Yaourt bio			x											
Fruit de saison bio	x	x	x											x
mercredi 11 février 2026														
Chou chinois en salade										x				x
Pizza	x		x											
*														
*														
Fromage blanc bio			x											
Crème dessert	x	x	x											
jeudi 12 février 2026														
Salade coleslaw		x								x				x
Rôti de boeuf	x		x											
Poisson meunière	x	x	x	x										
Frites														x
Plateau de fromage			x											
Pêches au sirop et coulis de fruits rouges														
vendredi 13 février 2026														
Pois chiches en salade										x				x
Riz cantonnais et petits légumes		x	x											x
*														
*														
Yaourt bio ou fromage			x											
Fruit ou compote														

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 8	lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
	Carottes râpées *  	Chou rouge en salade *  	Salade verte composée *  	Macédoine de légumes 	Lentilles en salade 
	Gratin de poisson 	Omelette 	Tartiflette avec lardons 	Ravioli 4 fromages	Rôti de porc au jus glacé 
Plat de remplacement	*	*	<i>Tartiflette</i>	*	<i>Cassolette de poisson à l'échalote</i>
	Boullgour 	Epinard à la béchamel 	Pomme de terre bio 	*	Gratin de potimarron 
	Fromage blanc bio *  	Yaourt *  	Yaourt bio *  	Yaourt bio *  	Fromage    * 
	Compote pomme *  	Gâteaux	Compote *  	Fruit frais bio *  	Fruit frais 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

Lentilly 	GLUTEN	OEUF	LAIT	POISSON	SOJA	CRUSTACÉS	MOLLUSQUE S	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
														
Vinaigrette										x				x
Pain	x													
lundi 16 février 2026														
Carottes râpées										x				x
Gratin de poisson	x			x										x
*														
Boulgour	x		x											
Fromage blanc bio			x											
Compote pomme														
mardi 17 février 2026														
Chou rouge en salade	x									x				x
Omelette		x	x											x
*														
Epinard à la béchamel	x		x											
Yaourt			x											
Gâteaux	x	x	x											
mercredi 18 février 2026														
Salade verte composée	x		x							x				x
Tartiflette avec lardons			x											x
Tartiflette			x											x
Pmme de terre bio														
Yaourt bio			x											
Compote														
jeudi 19 février 2026														
Macédoine de légumes		x								x				x
Ravioli 4 fromages	x	x	x											
*														
*														
Yaourt bio			x											
Fruit frais bio														
vendredi 20 février 2026														
Lentilles en salade										x				x
Rôti de porc au jus glacé	x		x											
Cassolette de poisson à l'échalote	x		x	x		x	x							
Gratin de potimarron		x	x											x
Fromage			x											
Fruit frais bio														