

## 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 !



Connaissez-vous ce dicton de Herr Singer ? « En avril, ne te découvre pas d'un fil. En mai, fais ce qu'il te plaît. »

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

Semaine 17	lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
	<b>Betteraves vinaigrette</b> 	<b>Feuilleté</b>	<b>Laitue aux croûtons</b> *	<b>Radis</b> *	<b>Salade d'haricots verts à l'échalote</b>
	<b>Paëlla végétarienne</b>	<b>Haut de cuisse de poulet rôti</b> 	<b>Sauté de bœuf</b> 	<b>Dos de Colin sauce hollandaise</b> 	<b>Lasagnes chèvre épinard</b>
<i>Plat de remplacement</i>	*	<i>Omelette</i>	<i>Boulettes de soja</i>	*	*
	<b>( Riz, petits pois, petits légumes )</b> 	<b>Poêlée de légumes</b> 	<b>Céréales gourmandes</b> 	<b>Petits pois</b> 	*
	<b>Yaourt</b> *	<b>Plateau de fromages</b> *	<b>Plateau de fromages</b> *	<b>Plateau de fromages</b> *	<b>Yaourt</b> 
	<b>Fruit bio</b> *	<b>Fruit bio</b> *	<b>Compote de pommes</b> 	<b>Gâteaux</b> *	<b>Fruit bio</b> *

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 !

Du muguet du 1er mai - Fête du Travail. Le muguet est connu pour porter chance. On offre effectivement un brin de muguet en gage de bonheur, que ce soit pour souhaiter son retour ou pour que les beaux jours perdurent,

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

Semaine 18	lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
	Macedoine	Carottes râpées	Salade de pommes de terres	Salade verte	
	Nuggets de pois chiche	Cœur de merlu sauce au beurre blanc	Omelette	Rôti de veau au jus	
Plat de remplacement	X	X	X	Colin	
	Coquillettes	Fondue de poireaux au curry	Carottes Vichy	Pomme de terre	
	Fromage blanc	Yaourt	Yaourt	Plateau de fromages	
	Fruit bio	Beignet aux pommes	Fruit bio	Compote de pommes	

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 19	lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
	Salade de blé aux crudités 	Chou rouge *	Salade de tomates et basilic ( ? ) *	Batavia aux croûtons *	*
	Poisson meunière 	Escalope de dinde marinée 	Légumes de couscous et pois chiche	Sauté de bœuf à la provençale 	*
Plat de remplacement	x	Oeufs brouillés	x	Boulettes de soja	*
	Brocolis 	Haricots beurre persillade 	Semoule 	Pommes boulangères 	*
	Yaourt bio *	Plateau de fromages *	Fromage blanc *	Yaourt local 	*
	Fruit bio *	Tarte	Fruit bio *	Fruit 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 20	lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
	<b>Taboulé</b> BIO	<b>Concombre à la crème</b> BIO * Fruits légumes et lait	<b>Radis beurre</b> BIO * Fruits légumes et lait	*	*
	<b>Omelette</b> BIO	<b>Dos de colin sauce citron</b> CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC	<b>Jambon grillé</b> Label R	*	*
Plat de remplacement	*	*	<b>Omelette</b>	*	*
	<b>Petits pois</b> BIO	<b>Blé</b> BIO	<b>Pâtes bio</b> BIO	*	*
	<b>Fromage blanc</b> BIO *	<b>Yaourt</b> BIO *	<b>Plateau de fromages</b> AOC * Fruits légumes et lait		*
	<b>Fruit bio</b> BIO *	<b>Compote</b> BIO	<b>Fruit au sirop</b>	*	*

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.



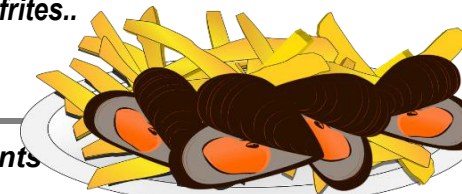
# Restaurant scolaire de Lentilly



## Le p'tit mot de l'équipe !

Bonjour les enfants,  
Venez nombreux ce vendredi partager un moment convivial autour d'une cocotte de moule marinière accompagnée de ces frites..

Belle semaine à tous



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

Semaine 21	lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
	Salade de tomate *	Salade de pâtes 	Crêpes au fromage	Salade de riz aux petits légumes 	Batavia aux croûtons *
	Dhal de pois chiche	Pilons de poulet 	Merlu sauce au beurre blanc 	Omelette 	Moules 
Plat de remplacement	X	Omelette	X	X	X
	Riz bio 	Haricots verts persillés 	Courgettes sautées 	Ratatouille 	Frites
	Fromage blanc *	Plateau de fromages 	Yaourt *	Yaourt local 	Plateau de fromages 
	Fruit bio *	Fruit bio *	Fruit bio *	Eclair au chocolat	Glace 

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 22	lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> * 	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Salade verte</b> * 	<b>Macédoine de légumes</b> * 	<b>Salade de chou</b> * 
	<b>Chili sin carne</b>	<b>Rôti de veau aux champignons</b> 	<b>Lasagnes à la bolognaise</b>	<b>Cœur de merlu sauce au beurre blanc</b> 	<b>Couscous végétarien</b>
<i>Plat de remplacement</i>	x	<i>Blanquette de poisson</i>	<i>Filet de merlu sauce provençale</i>	*	*
	<b>Riz bio</b> 	<b>Haricots beurre</b>	* 	<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Légumes avec pois chiche</b>
	<b>Yaourt bio</b> * 	<b>Yaourt bio</b> * 	<b>Plateau de fromages</b>  * 	<b>Yaourt local</b> 	<b>Plateau de fromages</b>  * 
	<b>Compote de pommes</b> 	<b>Fruit bio</b> * 	<b>Mousse chocolat</b> 	<b>Fruit bio</b> * 	<b>Abricot</b> * 

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 !

Bonjour les enfants, le marbré au chocolat fait son retour à la cantine ce vendredi.  
 Nous vous dévoilons la recette.  
 3 œufs, 240 g farine, 1 CAC levure, 15 cl lait, 100g chocolat, 80gr sucre, 75gr beurre fondu.  
 Enfourner 45 min à 190°  
 Régalez-vous les gourmands !

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

Semaine 23	lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
	<b>Maïs vinaigrette</b> 	<b>Salade de tomates et avocats</b>	<b>Salade de blé au pesto</b> 	<b>Salade piémontaise</b>	<b>Concombres vinaigrette</b>  * 
	<b>Sauté de bœuf aux poivrons</b> 	<b>Filet de poisson meunière</b> 	<b>Rôti de porc au jus</b>  	<b>Cuisses de poulet rôti</b> 	<b>Steak de lentilles vertes</b> 
Plat de remplacement	<i>Dos de colin</i>	x	<i>Poisson pané</i>	<i>Omelette</i>	x
	<b>Haricots verts</b> 	<b>Pâtes</b> 	<b>Poêlée méridionale</b> 	<b>Courgettes sautées à l'ail</b> 	<b>Carotte tomate</b> 
	<b>Fromage blanc</b>  * 	<b>Plateau de fromages</b>    * 	<b>Yaourt</b>  * 	<b>Yaourt local</b> 	<b>Plateau de fromages</b>    * 
	<b>Fruit bio</b>  * 	<b>Fruit au sirop</b>	<b>Glace</b> 	<b>Fruit bio</b>  * 	<b>Gâteau</b> *

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



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

Semaine 24	lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
	Salade verte à la feta *  	Melon *  	Taboulé 	Salade grecque (tomate, concombre, feta, oignon rouge, olive) *  	Œuf dur mayonnaise 
	Gnocchi façon provençale	Dos de colin grillé 	Sauté de veau aux olives  	Soutzoukakia Smyrneika (boulettes de viande aux épices)	Lasagnes chèvre et épinards
Plat de remplacement	X	X	Merlu sauce au beurre blanc	X	X
	X	Ratatouille 	Haricots verts 	Poêlée d'aubergines, poivrons, champignons et pomme de terre	X
	Plateau de fromages    * 	Fromage blanc *  	Plateau de fromages    * 	Yaourt à la grecque	Plateau de fromages    * 
	Compote de pommes 	Crêpe sucré 	Fruit bio *  	Gâteau *	Fruit 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.

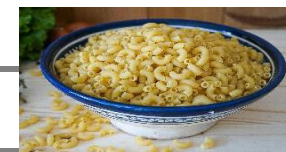


# Restaurant scolaire de Lentilly























## Le p'tit mot de l'équipe !

Bonjour les enfants,  
Lundi au menu, nous vous proposons du rôti de bœuf avec des coquillettes en accompagnement.  
Pour 450 élèves, à votre avis combien de coquillettes allons-nous cuire pour ce repas ?



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

Semaine 25	lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
	<b>Concombre à la crème</b> BIO * 	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> BIO * 	<b>Salade verte</b> BIO * 	<b>Tomate basilic</b> BIO * 	<b>Feuilleté au fromage</b>
	<b>Rôti de bœuf</b> 	<b>Colin meunière</b> 	<b>Chili sin carne</b>	<b>Couscous végétarien</b>	<b>Sauté de poulet</b> BIO
Plat de remplacement	Omelette	X	X	X	Poisson pané
	<b>Coquillettes</b> BIO	<b>Epinard à la crème</b>	<b>Riz bio</b> BIO	<b>Semoule</b> BIO	<b>Courgettes sautées</b> BIO
	<b>Yaourt bio</b> BIO * 	<b>Plateau de fromages</b> ARC  * 	<b>Yaourt ou fromage</b> ARC  * 	<b>Yaourt local</b> LOCAL 	<b>Fromage blanc</b> BIO * 
	<b>Compote</b> BIO	<b>Gâteaux</b>	<b>Fruits au sirop</b>	<b>Fruit bio</b> BIO * 	<b>Fruit bio</b> 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 26	lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
	Tarte salée	Tomate et mozzarella	Radis	Taboulé	Concombres vinaigrette
			 *		 *
	Omelette	Cabillaud sauce au beurre	Sauté de bœuf	Echine de porc au thym	Pois chiches et légumes aux épices
					
Plat de remplacement	X	X	Omelette	Filet de lieu	X
	Poêlée de légumes	Riz	Carottes Vichy	Poêlée méridionale	Semoule bio
					
	Yaourt	Plateau de fromages	Yaourt	Plateau de fromages	Yaourt
	 *	   *	 *	   *	 *
	Fruit bio	Ile flottante	Gâteaux	Fruit bio	Fruit au sirop
	 *			 *	

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 !

Le restaurant scolaire vous souhaite de très bonnes vacances d'été.  
 Profitez bien de vos vacances pour vous reposer, ressourcer et profiter de vos familles.  
 Une pensée émue à nos Cm2 pour leurs entrées au collège en septembre.



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

Semaine 27	lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	
	Pizza	Melon	*		Betterave vinaigrette
		 *			
	Colin sauce au beurre	Paëlla végétarienne	*		Carbonara
					
Plat de remplacement	*	*	*		Poisson
	Poêlée de légumes	*	*	*	Pâtes
					
	Plateau de fromages	Yaourt	*		Plateau de fromages ou yaourt
	   *	 *			   *
	Fruit bio	Fruit bio	*		Fruit 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.