

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 45	lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
	Salade de pois chiches aux oignons rouges	Chou chinois râpé en vinaigrette	Radis beurre	Salade verte	Quiche lorraine
	Blanquette de poisson	Emincé de bœuf	Saucisses fumées	Curry de pommes de terre brocolis et haricots rouges	Sauté de veau à la tomate
Plat de remplacement	-	Omelette	Filet de poisson	-	Filet de poisson au cumin
	Brocolis persillés	Carottes fondantes	Choucroute et pommes de terre	-	Potiron rôti à l'ail
	Fromage blanc bio 	Plateau de fromages	Yaourt bio	Yaourt local 	Plateau de fromages
	Fruit frais bio 	Gâteau au yaourt	Savane au chocolat	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






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 USA

Semaine 46	lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
	Férié	Salade de lentilles et chorizo	Friand au fromage	Coleslaw	Chou rouge râpé
	-	Filet de colin au citron	Omelette	Hot dog	Gratin de pâtes montagnardes
Plat de remplacement	-	-	-	Poisson meunière	-
	-	Haricots verts	Epinards à la crème	Frites	-
	-	Fromage blanc bio	Plateau de fromages	-	Yaourt local
	-	Fruit frais bio	Fruit frais bio	Cheesecake	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

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 47	<u>lundi 18 novembre 2024</u>	<u>mardi 19 novembre 2024</u>	<u>mercredi 20 novembre 2024</u>	<u>jeudi 21 novembre 2024</u>	<u>vendredi 22 novembre 2024</u>
	Macédoine de légumes	Carottes râpées au citron	Salade verte	Feuilleté au fromage	Soupe de potimarron
	Quenelles gratinées à la tomate	Filet de poisson pané <small>CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org</small>	Escalope de volaille marinée <small>MAISON BRETAGNE</small>	Pot-au-feu	Sauté de porc sauce curry
<i>Plat de remplacement</i>	—	—	<i>Omelette</i>	<i>Boulettes de soja</i>	<i>Filet de poisson au paprika</i>
	Riz bio <small>BIO PRODUIT DE FRANCE</small>	Brocolis persillés <small>BIO PRODUIT DE FRANCE</small>	Céréales gourmandes <small>BIO PRODUIT DE FRANCE</small>	Légumes à pot-au-feu	Haricot coco
	Yaourt bio <small>BIO PRODUIT DE FRANCE</small>	Plateau de fromage	Fromage blanc bio <small>BIO PRODUIT DE FRANCE</small>	Yaourt local	Plateau de fromage
	Fruit frais bio <small>BIO PRODUIT DE FRANCE</small>	Marbré au chocolat	Compote bio <small>BIO PRODUIT DE FRANCE</small>	Fruit frais bio <small>BIO PRODUIT DE FRANCE</small>	Fruit frais bio <small>BIO PRODUIT DE FRANCE</small>

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














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 48	lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
	Betteraves vinaigrette	Pizza	Céleri rémoulade	Salade de mâche	Chou rouge et croûtons à l'ail
	Rôti de bœuf sauce aux oignons	Sauté de poulet à la tomate	Jambon grillé sauce légère au poivre	Gratin de poisson	Risotto aux poireaux et maïs
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Omelette</i>	<i>Filet de poisson à la tomate</i>	<i>Blanquette de poisson</i>	-	-
	Semoule bio 	Gratin de potiron local 	Pomme de terre	Chou-fleur à l'ail	-
	Plateau de fromage	Fromage blanc bio 	Plateau de fromage	Yaourt bio ou fromage  	Plateau de fromages
	Fruit frais bio 	Fruit frais bio 	Fruit au sirop	Gâteau aux pommes	Crème dessert bio 

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



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 49	lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
	Taboulé libanais (boulgour bio) 	Chou chinois	Radis noirs émincés sauce fromage blanc	Pâtes bio en salade 	Terrine de campagne et cornichons
	Steak haché de veau grillé 	Falafels fèves et pois chiches (+sauce tomate)	Tajine de volaille au citron 	Braisé de bœuf aux épices douces 	Colin aux épices 
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Œuf brouillés</i>	-	<i>Boulette de soja</i>	<i>Omelette</i>	-
	Haricots verts bio persillés 	Epinards à la crème	Purée de patates douces	Carottes locales braisées	Riz bio 
	Fromage blanc bio 	Plateau de fromages	Fromage blanc bio 	Yaourt local 	Yaourt bio 
	Fruit frais bio 	Far aux poires 	Muffins pépites de chocolat	Fruit frais bio 	Fruit frais bio 

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 50	<u>lundi 9 décembre 2024</u>	<u>mardi 10 décembre 2024</u>	<u>mercredi 11 décembre 2024</u>	<u>jeudi 12 décembre 2024</u>	<u>vendredi 13 décembre 2024</u>
	Chou blanc aux pommes et raisins secs	Carottes râpées bio 	Taboulé	Céleri rémoulade	Velouté de légumes
	Filet de merlu au pesto 	Rôti de porc au jus	Steak haché de boeuf	Cuisse de poulet 	Lasagne épinards chèvre
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Œuf brouillés</i>	<i>Filet de colin</i>	<i>Omelette</i>	<i>Boulette de soja</i>	-
	Brocolis à l'ail 	Purée de pois cassés	Gratin de chou-fleur 	Pâtes bio au jus 	-
	Plateau de fromage	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Yaourt local 	Plateau de fromages
	Beignet	Compote bio 	Fruit frais bio 	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

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 51	lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
	Salade de haricots beurre	Salade verte		*	Piémontaise
	Ravioli 4 fromages	Sauté de bœuf		*	Filet de poisson meunière
Plat de remplacement	-	Merlu à la tomate		*	*
	-	Semoule bio		*	Petits pois au jus
	Yaourt bio	Plateau de fromages		*	Yaourt bio ou fromage
	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

Cette photo



Le p'tit mot de l'équipe !

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

Semaine 53	<u>lundi 30 décembre 2024</u>	<u>mardi 31 décembre 2024</u>	<u>mercredi 1 janvier 2025</u>	<u>jeudi 2 janvier 2025</u>	<u>vendredi 3 janvier 2025</u>
	Carottes râpées 	Repas du reveillon	*	Betterave à la vinaigrette	Lentilles en salade 
	Blanquette de poisson 	*	*	Gnocci à la crème	Rôti de porc au jus glacé 
<i>Plat de remplacement</i>	Œuf brouillés	*	*	*	<i>Poisson à l'échalote</i>
	Quinoa 	*	*	*	Gratin de potimarron
	Fromage blanc bio 	*	*	Yaourt bio ou fromage 	Fromage
	Compote pomme bio 	*	*	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

