

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 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
	Pois chiche aux oignons en salade 	Salade verte   * 	Betteraves cuites 	Radis beurre  * 	Salade coleslaw bio  
	Filet de poisson meunière 	Grillade de porc à la moutarde  	Sauté de dinde aux champignons  	Petits pois au coulis de tomate	Bœuf bourguignon  
Plat de remplacement	—	Omelette	Colin à l'aneth	—	Filet de poisson au cumin
	Fondue de carottes 	Haricots verts bio 	Blé bio 	Gratin de polenta	Pâtes bio 
	Fromage blanc bio  * 	Plateau de fromages    	Fromage sec    	Yaourt local  	Plateau de fromages    
	Fruit frais bio  * 	Gâteau au yaourt *	Fruit frais bio  * 	Fruit frais bio  * 	Crème au chocolat 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

Menu Burkinabè

Semaine 46	lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
	Feuilleté au fromage	Batavia aux croûtons	Maïs en salade	Salade de haricots verts	Taboulé oriental
		 *			
	Omelette	Lasagnes bolognaise végétariennes	Merlu sauce citron	Riz au poulet avec légumes	Nuggets de blé
					
Plat de remplacement	—	—	*	Riz au poisson avec légumes	*
	Epinard à la béchamel	Sauce aux lentilles corail	Purée de potimarron	*	Carottes glacées
					
	Plateau de fromages	Fromage blanc bio	Yaourt bio	Yaourt bio	Plateau de fromages
	   	 *	 *	 *	   
	Fruit frais bio	Fruit frais bio	Compote bio	Banane	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 10 novembre 2025														
Feuilleté au fromage	x	x	x											
Omelette		x	x											
-														
Epinard à la béchamel	x		x											
Plateau de fromages			x											
Fruit frais bio														
mardi 11 novembre 2025														
Batavia aux croûtons	x									x				
Lasagnes bolognaise végétariennes	x	x	x		x							x		
-														
Sauce aux lentilles corail												x		
Fromage blanc bio			x											
Fruit frais bio														
mercredi 12 novembre 2025														
Maïs en salade										x				x
Merlu sauce citron	x		x	x										
*														
Purée de potimarron	x		x											
Yaourt bio			x											
Compote bio														
jeudi 13 novembre 2025														
Salade de haricots verts										x				x
Riz au poulet avec legumes	x		x									x		
Riz au poisson avec légumes	x		x	x								x		
*														
Yaourt bio			x											
Banane														
vendredi 14 novembre 2025														
Taboulé oriental	x									x				x
Nuggets de blé	x	x	x									x		
*														
Carottes glacées			x											
Plateau de fromages			x											
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 47	lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
	Carottes rapées   * 	Quiche aux poireaux  * 	Salade verte  * 	Betteraves cuites 	Endives à la vinaigrette 
	Chili sin carné 	Filet de colin grillé au curry 	Emincé de bœuf 	Rôti de veau 	Sauté de poulet au paprika 
Plat de remplacement	—	—	Omelette	Boulettes de soja	Filet de poisson au paprika
	Blé bio 	Trio de choux à la persillade 	Pommes rissolées 	Céréales gourmandes bio 	Poêlée de légumes (petits pois, haricots verts bio) 
	Plateau de fromage    	Yaourt bio  * 	Fromage blanc bio  * 	Plateau de fromage    	Yaourt local  
	Crème vanille bio 	Fruit frais bio  * 	Compote bio 	Fruit frais bio  * 	Brownie au chocolat *

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 local	
Semaine 48	<u>lundi 24 novembre 2025</u>	<u>mardi 25 novembre 2025</u>	<u>mercredi 26 novembre 2025</u>	<u>jeudi 27 novembre 2025</u>	<u>vendredi 28 novembre 2025</u>
	Quinoa bio en salade 	Salade de mâche 	Carottes vinaigrette 	Soupe de potiron   * 	Chou rouge et croûtons à l'ail 
	Merlu au beurre blanc 	Cordon bleu 	Œuf dur 	Rôti de bœuf sauce aux oignons  	Risotto aux champignons 
Plat de remplacement	—	Poisson meunière	-	Filet de poisson au curry	-
	Haricot beurre	Penne rigate bio 	Epinards à la béchamel 	Pomme de terre au four  	—
	Plateau de fromage    	Fromage blanc bio  * 	Plateau de fromage    	Yaourt local  	Plateau de fromages    
	Fruit frais bio  * 	Ile flottante	Gâteau aux pommes *	Fruit frais bio   * 	Fruit au sirop et coulis de fruits rouges

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 49	lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
	Taboulé libanais (boulgour bio) 	Chou chinois  * 	Quiche Lorraine -----	Salade de maïs et oignons rouges 	Velouté de potimarron, curcuma et lait de coco 
	Steak haché de bœuf 	Sauté de porc au cidre  	Rôti de veau 	Far Normand salé	Colin aux épices 
Plat de remplacement	Œuf brouillés	Filet de poisson pané	Boulette de soja	—	—
	Haricots verts bio persillés 	Torsades bio 	Purée de petit pois	(pomme de terre, choux fleur, camembert) 	Riz bio 
	Fromage blanc bio  * 	Plateau de fromages  	Yaourt bio  * 	Yaourt local	Plateau de fromage  
	Fruit frais bio  * 	Compote bio 	Fruit frais bio  * 	Fruit frais bio  * 	Flan au caramel

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 50	lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
	Chou blanc à la vinaigrette 	Radis  * 	Salade piémontaise	Salade de quinoa aux légumes d'hiver 	Céleri rémoulade 
	Sauté de bœuf  	Mijoté de haricots coco aux petits légumes façon blanquette	Calamars à la provençale	Œufs brouillés 	Cuisse de poulet  
Plat de remplacement	Œuf brouillés	—	—	—	Filet de colin
	Purée de légumes	Vrai riz complet 	Carottes persillées 	Potimarron braisé 	Pâtes bio au jus 
	Plateau de fromage    	Plateau de fromage    	Fromage blanc bio  * 	Yaourt local 	Fromage blanc bio  * 
	Semoule au lait	Fruit frais 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

* 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 51	lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
	Carottes vinaigrette  * 	Soupe alphabet -----		Toast avec saumon -----	Crudités  * 
	Curry de pois chiche au lait de coco et légumes	Rôti de bœuf  		Suprême de volaille avec sa sauce au foie gras  	Filet de merlu à l'estragon 
Plat de remplacement	*	Merlu à la tomate		*	*
	Multi céréales bio 	Petits pois au jus 		Pommes dauphines	Poêlée de légumes 
	Plateau de fromage    	Yaourt bio  * 		Clémentine bio  * 	Yaourt bio ou fromage  * 
	Fruit de saison bio  * 	Fruit de saison bio  * 		Bûche de Noël	Poires au coulis de chocolat

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 52	lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
	Carottes râpées  * 	Betteraves cuites 	Feuilleté au chevre	*	*
	Sauté de bœuf  	Œuf brouillés 	Saumon à la crème citronnée 	*	*
Plat de remplacement	Œuf brouillés	-	*	—	*
	Pâtes bio 	Lentilles 	Gratin Dauphinois 	*	*
	Fromage blanc bio  * 	Fromage  	Fromage  	*	*
	Compote pomme bio 	Fruit de saison bio  * 	Bûche de Noël	*	*

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]