AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS





Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Bonjour les enfants,
En espérant que vous avez tous passés de bonnes vacances.
Nous avons le plaisir de vous retrouver au Restaurant Scolaire, n'hésitez pas à venir nous raconter vos activités.
L'équipe de cuisine.

Les menus sont validés par une diététicienne diplomée et suceptible d'étre modifiés selon les approvisionnements

Semaine 45	lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
	Salade de pois chiches aux oignons rouges	Chou chinois râpé en vinaigrette *	Radis beurre	Quiche lorraine	Salade verte *
	Emincé de bœuf	Sauté de veau à la tomate	Saucisses fumées	Blanquette de poisson	Curry de pommes de terre brocolis et haricots rouges
Plat de remplacement	*Filet de poisson au cumin*	*Omelette*	*Filet de poisson*	*x*	*x*
	Carottes fondantes	Potiron rôti à l'ail	Choucroute et pommes de terre	Haricots verts	x
	Fromage blanc bio *	Plateau de fromages *	Yaourt bio	Plateau de fromages *	Yaourt local
	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

** 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 2 novembre 2026														
Salade de pois chiches aux oignons rouges										x				x
Emincé de bœuf	x		x							x		x		
Filet de poisson au cumin				x						x				
Carottes fondantes			x									x		
Fromage blanc bio			x											
Fruit frais bio														
mardi 3 novembre 2026														
Chou chinois râpé en vinaigrette										x				x
Sauté de veau à la tomate	x									x		x		
Omelette		x	x											
Potiron rôti à l'ail			x											
Plateau de fromages			x											
Gâteau au yaourt	x	x	x											
mercredi 4 novembre 2026														
Radis beurre			x											
Saucisses fumées										x				
Filet de poisson				x										
Choucroute et pommes de terre			x											
Yaourt bio			x											
Savane au chocolat	x	x	x											
jeudi 5 novembre 2026														
Quiche lorraine	x	x	x											
Blanquette de poisson	x		x	x										
x														
Haricots verts			x											
Plateau de fromages			x											
Fruit frais bio														
vendredi 6 novembre 2026														
Salade verte										x				x
Curry de pommes de terre brocolis et haricots rouges	x		x									x		
x														
x														
Yaourt local			x											
Fruit frais bio														

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Les menus sont validés par une diététicienne diplomée et suceptible d'étre modifiés selon les approvisionnements

Menu USA

Semaine 46	lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026
	**Salade de lentilles et chorizo** BIO	**Pizza**	**Férié**	**Chou rouge râpé** BIO *	**Coleslaw** BIO
	**Omelette** BIO	**Filet de colin au citron** MSC	**x**	**Gratin de pâtes montagnardes** BIO	**Hot dog**
Plat de remplacement	-	*x*	*x*	_	*Poisson meunière*
	**Epinards à la crème** BIO	**Brocolis persilliés** BIO	**x**	-	**Frites**
	**Plateau de fromages** AOC *	**Fromage blanc bio** BIO *	**x**	**Yaourt local** LOCAL	**Plateau de fromages** AOC *
	**Fruit frais bio** BIO *	**Fruit frais bio** BIO *	**x**	**Fruit frais bio** BIO *	**Donuts**

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 A COQUE	SULFITES
Vinaigrette										x				x
Pain	x													
lundi 9 novembre 2026														
Salade de lentilles et chorizo			x							x				x
Omelette		x	x											
x														
Epinards à la crème	x		x											
Plateau de fromages			x											
Fruit frais bio														
mardi 10 novembre 2026														
Pizza	x		x											
Filet de colin au citron	x		x	x										
x														
Brocolis persilliés			x											
Fromage blanc bio			x											
Fruit frais bio														
mercredi 11 novembre 2026														
Férié														
x														
x														
x														
x														
x														
jeudi 12 novembre 2026														
Chou rouge râpé										x				x
Gratin de pâtes montagnardes	x	x	x											
_														
-														
Yaourt local			x											
Fruit frais bio														
vendredi 13 novembre 2026														
Coleslaw		x								x				x
Hot dog	x	x	x							x				
Poisson meunière	x	x	x	x										
Frites														
Plateau de fromages			x											
Donuts	x	x	x		x									

Restaurant scolaire de Lentilly





Les menus sont validés par une diététicienne diplomée et suceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 47	lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026
	**Macédoine de légumes**	**Feuilleté au fromage**	**Salade verte**	**Carottes râpées** *	**Salade d'haricots verts**
	**Quenelles gratinées à la tomate**	**Filet de poisson pané**	**Escalope de volaille marinée**	**Steak haché**	**Sauté de porc sauce curry**
Plat de remplacement	_	*x*	*Omelette*	*Boulettes de soja*	*Filet de poisson au paprika*
	**Riz bio**	**Brocolis persillés**	**Céréales gourmandes**	**Gratin de potiron local**	**Haricot coco**
	**Yaourt bio** *	**Plateau de fromage** *	**Fromage blanc bio**	**Yaourt local**	**Plateau de fromage** *
	**Fruit frais bio** *	**Fruit frais bio** *	**Compote bio**	**Marbré au chocolat** *	**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	MOLLUSQUES	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
Vinaigrette										x				x
Pain	x													
lundi 16 novembre 2026														
Macédoine de légumes		x								x				x
Quenelles gratinées à la tomate	x	x	x									x		
_														
Riz bio			x											
Yaourt bio			x											
Fruit frais bio														
mardi 17 novembre 2026														
Feuilleté au fromage	x	x	x									x		
Filet de poisson pané	x	x	x	x										
x														
Brocolis persillés			x											
Plateau de fromage			x											
Fruit frais bio														
mercredi 18 novembre 2026														
Salade verte										x				x
Escalope de volaille marinée					x					x		x		x
Omelette		x	x											
Céréales gourmandes	x				x									
Fromage blanc bio			x											
Compote bio														
jeudi 19 novembre 2026														
Carottes râpées										x				x
Steak haché														
Boulettes de soja	x	x			x									
Gratin de potiron local		x	x											
Yaourt local			x											
Marbré au chocolat	x	x	x											
vendredi 20 novembre 2026														
Salade d'haricots verts										x				x
Sauté de porc sauce curry	x		x							x				
Filet de poisson au paprika			x	x						x		x		
Haricot coco												x		
Plateau de fromage			x											
Fruit frais bio														

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Bonjour les enfants,
Le froid s'installe sur le village, vous voilà habillés de votre plus beau bonnet ainsi que votre écharpe.
Penser à repartir du restaurant scolaire avec, pour continuer à avoir chaud..
Très bonne semaine à tous !



Les menus sont validés par une diététicienne diplomée et suceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 48	lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026
	**Betteraves vinaigrette** BIO	**Salade de mâche** BIO *	**Céleri rémoulade** BIO	**Pizza**	**Chou rouge et croûtons à l'ail** BIO *
	**Rôti de bœuf sauce aux oignons**	**Sauté de poulet à la tomate** BIO	**Jambon grillé sauce légère au poivre**	**Gratin de poisson**	**Risotto aux poireaux champignons** BIO
Plat de remplacement	*Omelette*	*Filet de poisson à la tomate*	*Blanquette de poisson*	-	-
	**Semoule bio** BIO	**Potiron gratinée** BIO	**Pomme de terre** BIO	**Chou-fleur à l'ail** BIO	-
	**Plateau de fromage** *	**Fromage blanc bio** BIO *	**Plateau de fromage**	**Yaourt bio** BIO *	**Plateau de fromages** *
	**Fruit frais bio** BIO *	**Gâteau aux pommes** *	**Fruit au sirop**	**Fruit frais bio** BIO *	**Crème dessert bio** 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	MOLLUSQUES	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
Vinaigrette										x				x
Pain	x													
lundi 23 novembre 2026														
Betteraves vinaigrette										x				x
Rôti de bœuf sauce aux oignons	x		x							x		x		
Omelette		x	x											
Semoule bio	x													
Plateau de fromage			x											
Fruit frais bio														
mardi 24 novembre 2026														
Salade de mâche										x				x
Sauté de poulet à la tomate	x									x		x		
Filet de poisson à la tomate				x								x		
Potiron gratinée			x											
Fromage blanc bio			x											
Gâteau aux pommes	x	x	x											
mercredi 25 novembre 2026														
Céleri rémoulade		x								x				x
Jambon grillé sauce légère au poivre	x		x									x		
Blanquette de poisson	x		x	x										
Pomme de terre			x											
Plateau de fromage			x											
Fruit au sirop														
jeudi 26 novembre 2026														
Pizza	x	x	x											
Gratin de poisson	x		x	x										
-														
Chou-fleur à l'ail			x											
Yaourt bio			x											
Fruit frais bio														
vendredi 27 novembre 2026														
Chou rouge et croûtons à l'ail	x									x				x
Risotto aux poireaux champignons	x		x							x		x		
-														
-														
Plateau de fromages			x											
Crème dessert bio			x											

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Bonjour à tous,
En espérant que vous avez tous déjà ouvert vos fenêtres du calendrier et découvert votre petit chocolat...
Une petite devinette : Je peux être de neige ou de purée.
Qui suis-je ?
Nous attendons ta réponse, à très vite :)

Les menus sont validés par une diététicienne diplomée et suceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 49	lundi 30 novembre 2026	mardi 1 décembre 2026	mercredi 2 décembre 2026	jeudi 3 décembre 2026	vendredi 4 décembre 2026
	Taboulé libanais (boulgour bio)	Chou chinois *	Radis noirs émincés sauce fromage blanc	Maïs en salade	Terrine de campagne et cornichons
	Steak haché de boeuf grillé	Omelette	Tajine de volaille au citron	Colin aux épices	Sauté de veau aux épices douces
Plat de remplacement	*Œuf brouillés*	-	*Boulette de soja*	-	*Omelette*
	Haricots verts bio persillés	Epinards à la crème	Purée de patates douces	Chou-fleur à l'ail	Carottes braisée
	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 *

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

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 30 novembre 2026														
Taboulé libanais (boulgour bio)	x		x							x				x
Steak haché de boeuf grillé														
Œuf brouillés		x	x											
Haricots verts bio persillés			x											
Fromage blanc bio			x											
Fruit frais bio														
mardi 1 décembre 2026														
Chou chinois										x				x
Omelette		x	x											
-														
Epinards à la crème	x		x											
Plateau de fromages			x											
Far aux poires	x	x	x											
mercredi 2 décembre 2026														
Radis noirs émincés sauce fromage blanc			x											
Tajine de volaille au citron	x		x							x		x		
Boulette de soja	x	x	x		x									
Purée de patates douces			x											
Fromage blanc bio			x											
Muffins pépites de chocolat	x	x	x											
jeudi 3 décembre 2026														
Maïs en salade										x				x
Colin aux épices	x		x	x						x				
-														
Chou-fleur à l'ail			x											
Yaourt local			x											
Fruit frais bio														
vendredi 4 décembre 2026														
Terrine de campagne et cornichons	x	x	x		x					x				x
Sauté de veau aux épices douces	x		x							x		x		
Omelette		x	x											
Carottes braisée			x									x		
Yaourt bio			x											
Fruit frais bio														

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Les menus sont validés par une diététicienne diplomée et suceptible d'étre modifiés selon les approvisionnements

Semaine 50	lundi 7 décembre 2026	mardi 8 décembre 2026	mercredi 9 décembre 2026	jeudi 10 décembre 2026	vendredi 11 décembre 2026
	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
Plat de remplacement	*Œuf brouillés*	*Filet de colin*	*Omelette*	*Boulette de soja*	-
	Brocolis à l'ail	Purée de pois cassés	Gratin de chou-fleur	Pâtes bio au jus	-
	Yaourt bio *	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

** 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 7 décembre 2026														
Chou blanc aux pommes et raisins secs										x				x
Filet de merlu au pesto				x								x		x
-														
Brocolis à l'ail			x											
Yaourt bio			x											
Beignet	x	x	x											
mardi 8 décembre 2026														
Carottes râpées bio										x				x
Rôti de porc au jus	x		x									x		
Filet de colin				x						x				
Purée de pois cassés	x		x									x		
Plateau de fromages			x											
Compote bio														
mercredi 9 décembre 2026														
Taboulé	x									x				x
Steak haché de boeuf														
Omelette		x	x											
Gratin de chou-fleur	x	x	x											
Plateau de fromages			x											
Fruit frais bio														
jeudi 10 décembre 2026														
Céleri rémoulade		x								x				x
Cuisse de poulet														
Boulette de soja	x	x	x		x							x		
Pâtes bio au jus	x	x	x											
Yaourt local			x											
Fruit frais bio														
vendredi 11 décembre 2026														
Velouté de légumes	x		x									x		
Lasagne épinards chèvre	x	x	x											
-														
-														
Plateau de fromages			x											
Fruit frais bio														

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, notre restaurant scolaire vous propose un menu festif et gourmand !
Au programme : des mets savoureux et pleins de magie de Noël pour ravir vos papilles et apporter une touche de joie à votre repas.
Nous vous souhaitons un moment délicieux et joyeux en ce mois de décembre !
Bon appétit et joyeux Noël à tous !
L'équipe du restaurant scolaire

Les menus sont validés par une diététicienne diplomée et suceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 51	lundi 14 décembre 2026	mardi 15 décembre 2026	mercredi 16 décembre 2026	jeudi 17 décembre 2026	vendredi 18 décembre 2026
	Betteraves	Feuilleté au fromage		*Menu de Noël*	Salade de riz hivernale
	Bolognaise VG	Sauté de bœuf		x	Filet de poisson meunière
Plat de remplacement	x	*Merlu à la tomate*		x	*
	Pâtes bio	Poëlée de légumes		x	Carottes à la béchamel
	Yaourt bio	Plateau de fromages		x	Yaourt bio ou fromage
	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio		x	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*

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 14 décembre 2026														
Betteraves										x				x
Bolognaise VG	x				x					x		x		
x														
Pâtes bio	x	x	x											
Yaourt bio			x											
Fruit de saison bio														
mardi 15 décembre 2026														
Feuilleté au fromage	x	x	x									x		
Sauté de bœuf	x									x		x		
Merlu à la tomate				x						x		x		
Poëlée de légumes			x											
Plateau de fromages			x											
Fruit de saison bio														
mercredi 16 décembre 2026														
*														
*														
*														
*														
*														
*														
jeudi 17 décembre 2026														
Menu de Noël														
x														
x														
x														
x														
x														
vendredi 18 décembre 2026														
Salade de riz hivernale										x				x
Filet de poisson meunière	x	x	x	x										
*														
Carottes à la béchamel	x		x											
Yaourt bio ou fromage			x											
Fruit de saison bio														

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Les menus sont validés par une diététicienne diplomée et suceptible d'étre modifiés selon les approvisionnements

Semaine 52	lundi 21 décembre 2026	mardi 22 décembre 2026	mercredi 23 décembre 2026	jeudi 24 décembre 2026	vendredi 25 décembre 2026
	**Pizza**	**Lentilles en salade** BIO		**Menu de Noël**	**x**
	**Omelette** BIO	**Sauté de veau** VIANDE BOVINE FRANÇAISE		**x**	**x**
Plat de remplacement	*	*Poisson à l'échalote*		*x*	*x*
	**Epinard béchamel** BIO	**Brocolis persilliés** BIO		**x**	**x**
	**Fromage blanc bio** BIO	**Fromage** AOC		**x**	**x**
	**Fruit de saison bio** BIO	**Fruit frais bio** BIO		**x**	**x**

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 21 décembre 2026														
Pizza	x		x											
Omelette		x	x											
*														
Epinard béchamel	x		x											
Fromage blanc bio			x											
Fruit de saison bio														
mardi 22 décembre 2026														
Lentilles en salade										x				x
Sauté de veau	x		x							x		x		
Poisson à l'échalote	x		x	x								x		
Brocolis persilliés			x											
Fromage			x											
Fruit frais bio														
mercredi 23 décembre 2026														
Carottes râpées										x				x
Colin au curry	x		x	x						x		x		
*														
Riz bio			x											
Yaourt bio ou fromage			x											
Compote bio														
jeudi 24 décembre 2026														
Menu de Noël														
x														
x														
x														
x														
x														
vendredi 25 décembre 2026														
x														
x														
x														
x														
x														
x														