

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS
















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 2	lundi 6 janvier 2025	mardi 7 janvier 2025	mercredi 8 janvier 2025	jeudi 9 janvier 2025	vendredi 10 janvier 2025
	Chou rouge vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Salade verte locale  	Salade de pommes de terre 	Sardines à l'huile
	Lentilles au curry 	Rôti de porc au jus  	Colin sauce au beurre blanc 	Emince de bœuf 	Poulet label rouge 
Plat de remplacement	-	Omelette	-	Blanquette de poisson	Filet de poisson au cumin
	Riz bio 	Gratin de potiron 	Haricots verts bio 	Carottes locales braisées 	Brocolis 
	Plateau de fromages	Fromage blanc bio 	Yaourt bio 	Yaourt local	Plateau de fromages
	Compote bio 	Fruit frais bio 	Gâteau aux pommes  *	Fruit frais bio 	Galette des Rois

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

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 3	lundi 13 janvier 2025	mardi 14 janvier 2025	mercredi 15 janvier 2025	jeudi 16 janvier 2025	vendredi 17 janvier 2025
	Coleslaw 	Radis beurre 	Céleri râpé 	Pâtes bio en salade 	Velouté potiron  
	Sauté de porc aux olives 	Filet de poisson à l'aneth 	Steak haché de bœuf 	Pané croustillant au fromage	Sauté de bœuf façon daube 
<i>Plat de remplacement</i>	-	-	<i>Filet de poisson au paprika</i>	-	<i>Omelette</i>
	Haricots blancs à la tomate	Petits pois 	Chou-fleur à la persillade 	Poireaux locaux en gratin  	Semoule bio 
	Plateau de fromages	Fromage blanc bio 	Plateau de fromages	Yaourt local 	Plateau de fromages
	Crème dessert bio 	Cake au citron  *	Galette des rois	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

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

Bonjour les enfants,

**Avec ce grand froid, mardi nous vous proposons un menu Savoyard pour vous réchauffer avec une tartiflette et une tarte à la myrtille
à très vite**

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

Semaine 4	lundi 20 janvier 2025	mardi 21 janvier 2025	mercredi 22 janvier 2025	jeudi 23 janvier 2025	vendredi 24 janvier 2025
	Salade de mâche avec fromage de chèvre	Quiche lorraine	Taboulé de boulgour Libanais 	Endives au bleu	Salade de riz aux crudités
	Gnocchi façon bolognaise (sauce tomate aux lentilles)	Sauté de veau marengo 	Œufs à la coque	Rôti de porc 	Filet de poisson meunière
Plat de remplacement	-	Omelette	-	Dos de colin aux épices	-
	-	Carottes locales au beurre 	Epinards à la béchamel 	Purée de pomme de terre	Haricots verts
	Plateau de fromage	Fromage blanc bio 	Yaourt bio 	Fromage blanc bio 	Plateau de fromage
	Compote bio 	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**














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

Nouvel An Chinois

Semaine 5	lundi 27 janvier 2025	mardi 28 janvier 2025	mercredi 29 janvier 2025	jeudi 30 janvier 2025	vendredi 31 janvier 2025
	Rosette cornichons	Salade de quinoa aux crudités	Carottes râpées vinaigrette	Nems croustillants	Céleri râpé
					
	Duo de colin et saumon gratinés	Jambon grillé	Saucisson à cuire	Sauté de poulet au curry	Curry de légumes aux pois chiches
				 	
Plat de remplacement	-	Omelette	Poisson meunière	Boulettes de soja	-
	Embeurrée de chou bio	Poêlée de butternut	Pomme de terre vapeur	Nouilles sautées aux légumes croquants	Riz bio
					
	Yaourt local	Plateau de fromages	Fromage blanc bio	Plateau de fromages	Plateau de fromages
					
	Tarte aux pommes	Fruit frais bio	Crème dessert bio	Salade de fruit frais	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

Restaurant scolaire de Lentilly



Le p'tit mot de l'équipe !

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

CHANDELEUR

Semaine 6	lundi 3 février 2025	mardi 4 février 2025	mercredi 5 février 2025	jeudi 6 février 2025	vendredi 7 février 2025
	*	Maquereaux à la moutarde	Salade verte	Blé bio en salade	Cake jambon emmental
			 		
	Crêpes au fromage	Sauté de porc au curry	Omelette	Poulet à la crème	Filet de colin aux épices
				 	
<i>Plat de remplacement</i>	—	<i>Filet de poisson au curry</i>	-	<i>Filet de colin à la crème</i>	-
	Salade verte	Potatoes	Purée de pois cassés	Brocolis persillés	Carottes braisées
					 
	Plateau de fromage	Fromage blanc bio	Plateau de fromage	Fromage blanc bio	Yaourt bio
					
	Crêpes au sucre	Fruit frais bio	Pommes au four	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





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 10 février 2025	mardi 11 février 2025	mercredi 12 février 2025	jeudi 13 février 2025	vendredi 14 février 2025
	Poireaux vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette 	Soupe de légumes	Chou chinois vinaigrette	Sirop de grenadine
	Sauté de poulet au curry 	Dos de colin aux épices du soleil 	Lasagne bolognaise	Couscous légumes et pois chiches	Pizza 4 fromages des amoureux
Plat de remplacement	-	-	Lasagne au poisson	-	-
	Riz bio 	Chou fleur persillé 	-	Semoule bio 	Salade verte 
	Plateau de fromage	Fromage blanc bio 	Yaourt bio 	Yaourt local	Plateau de fromage
	Fruit frais bio 	Gâteau au chocolat *	Fruit frais bio 	Crème dessert 	Compote 

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

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 17 février 2025	mardi 18 février 2025	mercredi 19 février 2025	jeudi 20 février 2025	vendredi 21 février 2025
	Salade de maïs vinaigrette 	Chou rouge râpé vinaigrette  	Radis beurre 	Taboulé de boulgour 	Betteraves vinaigrette 
	Filet de merlu à la tomate 	Carbonara de lardons	Sauté de bœuf à la moutarde 	Rôti de porc 	Haricots rouges à la mexicaine
Plat de remplacement	-	Carbonara de saumon	Omelette	Dos de colin	-
	Gratin de potiron 	Pâtes bio 	Carottes braisées 	Haricot beurre 	Riz 
	Fromage blanc bio 	Plateau de fromages	Plateau de fromages 	Yaourt local 	Plateau de fromages
	Fruit de saison bio 	Compote 	Tarte au poire *	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















* Dessert fait maison

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 9	lundi 24 février 2025	mardi 25 février 2025	mercredi 26 février 2025	jeudi 27 février 2025	vendredi 28 février 2025
	Salade verte 	Cèleri remoulade 	Croque-monsieur	Betteraves mimosa 	Chou rouge râpé vinaigrette 
	Lasagne chèvre épinard	Blanquette de veau 	Gratin de poisson & fruits de mer 	Pilons de poulet rôtis  	Emincé de bœuf aux champignons 
Plat de remplacement	-	<i>Dos de colin</i>	-	<i>Filet de colin à la crème</i>	<i>Omelette</i>
	-	Carottes braisées 	Haricots verts 	Pomme de terre rissolées 	Lentilles 
	Yaourt bio 	Fromage blanc bio 	Yaourt bio 	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Fruit frais bio 	Moelleux aux poires *	Fruit frais bio 	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

























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

Mardi gras

Semaine 10	lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
	Velouté de potiron	Carottes râpées vinaigrette	Radis beurre	Feuilleté au fromage	Taboulé d'hiver
					
	Filet de colin sauce thym citron	Sauté de porc aux oignons	Omelette aux herbes	Emincé de bœuf aux petits légumes	Filet de poulet gratiné
					
Plat de remplacement	*	Filet de merlu aux épices		Œufs brouillés	Croq fromage
	Riz	Gratin de chou-fleur	Coquillettes bio	Trio de légumes	Haricots beurre en persillade
					
	Yaourt bio	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Yaourt bio	Fromage blanc bio
					
	Fruit frais bio	Beignets	Poires pochées 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

