

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 11	lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
	Salade composée à l'emmental 	Taboulé de boulgour 	Carottes râpées 	Terrine de légumes	Chou chinois aux épices
	Filet de colin à l'aneth 	Sauté de bœuf sauce forestière 	Merlu sauce au beurre blanc 	Escalope de porc sauce moutarde 	Curry de pommes de terres brocolis et haricots rouges 
Plat de remplacement	-	Omelette	-	Blanquette de poisson	-
	Riz bio 	Navets confits	Chou-fleur à la persillade 	Semoule bio 	-
	Yaourt bio 	Plateau de fromages 	Yaourt bio 	Yaourt local 	Fromage blanc 
	Compote bio 	Fruit frais bio 	Gâteau aux poires *	Fruit frais bio 	Gâteau 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

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 12	lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
	Coleslaw 	Cèleri râpé vinaigrette 	Pizza aux fromages 	Mais bio vinaigrette 	Radis beurre
	Curry de pois chiches et légumes au lait de coco	Filet de saumon 	Omelette 	Sauce bolognaise végétarienne	Rôti de porc au jus 
Plat de remplacement	-	-	-	-	Omelette
	Riz bio 	Céréales gourmandes 	Purée de légumes	Pâtes bio 	Epinards crème 
	Plateau de fromages 	Fromage blanc bio 	Plateau de fromages 	Yaourt local 	Plateau de fromages 
	Mousse au chocolat bio 	Pêche au sirop	Fruit frais bio 	Fruit frais bio 	Semoule au lait vanille

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 13	lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
	Salade verte 	Tarte au fromage	Salade de chou rouge 	Endives aux croûtons	Salade de pois chiches au cumin 
	Filet de lieu noir 	Sauté de poulet 	Escalopes de veau 	Bœuf bourguignon 	Lasagnes aux légumes
Plat de remplacement	-	Omelette	Filet de poisson au paprika	œufs brouillés	-
	Blé bio 	Haricots verts 	Coquillettes 	Carottes locales au beurre  	-
	Plateau de fromage   	Fromage blanc bio 	Fromage blanc bio 	Yaourt local 	Plateau de fromage   
	Compote bio 	Fruit frais bio 	Pommes au four 	Gâteau aux pommes *	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 14	lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
	Salades mêlées (roquette, batavia)	Saucisson brioché	Lentilles vinaigrette 	Carottes râpées  	Salade de riz 
	Pâtes bio bolognaises 	Filet de colin crème ciboulette 	Emincé de bœuf aux olives 	Couscous de légumes 	Poulet label rouge à la crème 
Plat de remplacement	Pâtes bio au thon	-	Poisson meunière	-	Omelette
	-	Epinards béchamel 	Carottes braisées  	Semoule bio 	Chou fleur persillé 
	Yaourt bio 	Fromage blanc bio 	Plateau de fromages   	Yaourt local 	Plateau de fromages   
	Fruit frais bio 	Fruit frais bio 	Fruit frais bio 	Compote 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 valides par une diététicienne diplômée et susceptible d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 15	lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
	Chou rouge râpé vinaigrette 	Maquereaux à la moutarde 	Salade verte 	Betteraves vinaigrette	Blé bio en salade 
	Emincé de bœuf aux champignons 	Escalope de veau 	Rôti de porc 	Quenelles à la tomate	Filet de colin aux épices 
Plat de remplacement	<i>Filet de colin au curry</i>	<i>Omelette</i>	<i>Filet de lieu noir</i>	-	-
	Lentilles 	Carottes braisées  	Boullgur bio 	Riz bio 	Haricots verts 
	Plateau de fromage   	Fromage blanc bio 	Plateau de fromage   	Yaourt local 	Yaourt bio 
	Poire au sirop 	Moelleux aux poires *	Compote 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

Semaine 16	lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
	Feuilleteé au fromage	Salade de pois chiches au cumin et à l'échalote	Taboulé	Salade verte	Radis beurre
					
	Filet de colin au curry	Sauté de poulet	Poisson pané	Cordon bleu	Chili sin carne
					
<i>Plat de remplacement</i>	<i>Filet de colin au curry</i>	<i>Œufs brouillés</i>	-	<i>Poisson pané</i>	-
	Petits pois au jus	Gratin de chou-fleur	Carottes bio braisées	Frites	Riz bio
			 		
	Plateau de fromage	Fromage blanc bio	Plateau de fromage	Yaourt local	Yaourt bio
	  		  		
	Fruit frais bio	Fruit frais bio	Fruit frais bio	Glace	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 17	lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
	Lundi de Pâques	Salade de perles	Menus à thème	Salade de maïs	Betteraves vinaigrette
	-	Sauté de veau aux herbes	-	Omelette	Sauté de poulet au chorizo
<i>Plat de remplacement</i>	-	<i>Filet de colin aux herbes</i>	-	-	<i>Omelette</i>
	-	Carottes braisées	-	Epinards béchamel	Riz bio
	-	Plateau de fromages / yaourt	-	Plateau de fromages / yaourt	Plateau de fromages / yaourt
	-	Fruit frais bio	-	Tarte aux pommes	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 18	lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
	Radis beurre 	Pizza	Chou rouge râpé vinaigrette 	Fête du travail	-
	Merlu sauce au beurre blanc 	Jambon grillé	Couscous végétarien	-	-
Plat de remplacement	-	Pane croustillant au fromage	-	-	-
	Brocolis persillés 	Haricots verts 	Semoule bio 	-	-
	Plateau de fromages / yaourt	Plateau de fromages / yaourt	Plateau de fromages / yaourt	-	-
	Moelleux aux poires 	Fruit frais bio 	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

