



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 4 au 8 Décembre 2023

	Lundi 04/12/2023	Mardi 05/12/2023	Mercredi 06/12/2023	Jeudi 07/12/2023	Vendredi 08/12/2023
Entrée	Potage cultivateur	Chou blanc à la vinaigrette		Terrine de légumes	Carottes rapées vinaigrette au miel
Viande	Cordon bleu de volaille	Haché de saumon basquaise		Tortilla galette	Steack haché sauce salsa
Légume	Petit pois	Potato Wedges		Brocolis à la crème	Pâtes papillons
Fromage	Fromage blanc	Emmental à la coupe		Petit suisse nature	Fromy
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Liégeois vanille		Compote de pommes BIO maison à la vanille	Crème au chocolat maison

(*) Plat avec du porc



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 11 au 15 Décembre 2023

	Lundi 11/12/2023	Mardi 12/12/2023	Mercredi 13/12/2023	Jeudi 14/12/2023	Vendredi 15/12/2023
Entrée	Velouté de poireaux	Salade de pomme de terre		Coeur de laitue	Salade Chinoise
Viande	Quenelle nature sauce milanaise	Sauté de porc* façon colombo		Poisson meunière	Rosbif moutardé
Légume	Riz	Haricots verts BIO persillés		Lentilles BIO LOCAL	Purée de potiron
Fromage	Coulommiers à la coupe	Tomme grise à la coupe		Yaourt nature fermier Désiris	Saint-Môret BIO
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Nappé au caramel		Fruit (selon arrivage)	Donut au sucre

(*) Plat avec du porc



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 18 au 22 Décembre 2023

	Lundi 18/12/2023	Mardi 19/12/2023	Mercredi 20/12/2023	Jeudi 21/12/2023	Vendredi 22/12/2023
Entrée	Taboulé à base de semoule BIO	Salade nantaise		Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)	Terrine de saumon
Viande	Beaufilet de colin sauce aïoli	Macaronis à la carbonara* (PC)		Pané sarrasin/lentilles aux poireaux	Financière de volaille girolles & feuilleté
Légume	Chou-fleur à la crème			Carottes	Pommes dauphines
Fromage	Fromage blanc	Croq'lait BIO		Petit suisse nature	Saint-Marcellin IGP à la coupe
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Cocktails de fruits au sirop		Fruit (selon arrivage)	Moëlleux chocolat griottes (oeufs BIO) & papillottes

(*) Plat avec du porc