



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 27 Février au 3 Mars 2023

	Lundi 27/02/2023	Mardi 28/02/2023	Mercredi 01/03/2023	Jeudi 02/03/2023	Vendredi 03/03/2023
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade nantaise		Soupe de légumes	Salade verte BIO
Viande	Nugget's de poisson	Aiguillette de poulet à l'estragon		Brandade de légumes aux pois chiches(PC)	Rôti de dinde au jus
Légume	Brocolis à la crème	Riz			Carottes
Fromage	Petit nova BIO aromatisé	Saint-Môret BIO		Pont l'évêque AOP à la coupe	Petit suisse nature
Dessert	Coupelle compote de pomme	Mousse au chocolat		Pomme BIO	Muffin maison aux pépites de chocolat

(*) Plat avec du porc



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 20 au 24 Février 2023

	Lundi 20/02/2023	Mardi 21/02/2023	Mercredi 22/02/2023	Jeudi 23/02/2023	Vendredi 24/02/2023
Entrée	Velouté de potiron	Salade farandole		Carottes rapées	Samoussa aux légumes
Viande	Cannelloni bolognaise (PC)	Pépites colin 3 céréales		Gnocchi nature sauce aurore(PC)	Rosbeef sauce barbecue
Légume		Jardinière de légumes			Chou-fleur en gratin
Fromage	Emmental à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne		Fromage blanc	Tomme grise à la coupe
Dessert	Pomme BIO	Bugnes		Compote de pommes BIO maison à la vanille	Clémentine BIO

(*) Plat avec du porc



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 6 au 10 Mars 2023

	Lundi 06/03/2023	Mardi 07/03/2023	Mercredi 08/03/2023	Jeudi 09/03/2023	Vendredi 10/03/2023
Entrée	Soupe de légumes	Carottes rapées		Salade fraîcheur	Choux rouge maïs
Viande	Gratin coquillettes BIO au poisson MSC(PC)	Galette sarrasin jambon*/fromage		Emincé de dinde au paprika	Omelette nature
Légume		Haricots verts en persillade		Semoule	Petits pois au jus
Fromage	Yaourt nature	Croq'lait BIO		Petit suisse aromatisé	Rondelé nature
Dessert	Poire	Flan vanille		Compote de fruits maison à base de pommes BIO	Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO

(*) Plat avec du porc



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 13 au 17 Mars 2023

	Lundi 13/03/2023	Mardi 14/03/2023	Mercredi 15/03/2023	Jeudi 16/03/2023	Vendredi 17/03/2023
Entrée	Velouté maraicher	Taboulé à base de semoule BIO		Betterave cuite vinaigrette	Salade verte au maïs
Viande	Beaufilet de colin sauce aïoli	Nugget's de poulet		Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	Mijotée porc* façon Irish Stew(PC)
Légume	Ebly au beurre	Gratin de brocolis		Riz	
Fromage	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Carré frais		Petit suisse nature	Mimolette à la coupe
Dessert	Pomme BIO	Poires cuites au cassis		Banane BIO	Apple cake maison:Moëlleux pom/cannelle aux oeufs BIO

(*) Plat avec du porc



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 20 au 24 Mars 2023

	Lundi 20/03/2023	Mardi 21/03/2023	Mercredi 22/03/2023	Jeudi 23/03/2023	Vendredi 24/03/2023
Entrée	Acras de morue	Céleris sauce gribiche		Soupe paysanne	Salade nantaise
Viande	Rosbeef marengo	Filet de lieu MSC à la provençale		Sauce carbonara*	Oeufs à la crème
Légume	Carottes	Potato Wedges		Macaronis	Epinards béchamel
Fromage	Petit nova BIO aromatisé	Saint-Paulin à la coupe		Fromage blanc	Rondelé nature BIO
Dessert	Kiwi	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO		Orange	Liégeois vanille

(*) Plat avec du porc



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 27 au 31 Mars 2023

	Lundi 27/03/2023	Mardi 28/03/2023	Mercredi 29/03/2023	Jeudi 30/03/2023	Vendredi 31/03/2023
Entrée	Poireau cuit béarnaise	Crêpe au fromage		Taboulé	Salade verte au surimi de la petite Sirène
Viande	Longe de porc* à la Dijonnaise	Cordon bleu de volaille		Omelette basquaise	Poisson MSC aux épices et baie de Pocahontas
Légume	Lentilles BIO LOCAL	Haricot beurre		Petits pois au jus	Légumes de belle et le clochard (spaghettis)
Fromage	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse nature		Brie à la coupe	Reine des neiges (chanteneige)
Dessert	Pomme	Compote aux fruits rouges maison (pommes BIO)		Banane BIO	Flan au chocolat de Charlie

(*) Plat avec du porc