



## **Restaurant scolaire de Lent - Menus du 3 au 7 Avril 2023**

	<b>Lundi 03/04/2023</b>	<b>Mardi 04/04/2023</b>	<b>Mercredi 05/04/2023</b>	<b>Jeudi 06/04/2023</b>	<b>Vendredi 07/04/2023</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade de blé</b>	<b>Carottes rapées BIO vinaigrette</b>		<b>Chou-fleur à la vinaigrette</b>	<b>Salade verte batavia et sa mimosa d'oeufs</b>
<b>Viande</b>	<b>Grignotte de poulet au jus</b>	<b>Chili sin carne et riz (plat complet)</b>		<b>Crozets au jambon* (PC)</b>	<b>Beaufilet de colin à la crème d'asperges</b>
<b>Légume</b>	<b>Brocolis à la crème</b>				<b>Printanière de légumes</b>
<b>Fromage</b>	<b>Saint Nectaire à la coupe AOP</b>	<b>Carré Président</b>		<b>Petit suisse nature</b>	<b>Saint-Marcellin IGP à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b>	<b>Liégeois vanille caramel</b>		<b>Banane BIO</b>	<b>Moëlleux au chocolat base oeuf BIO &amp; oeufs de Pâques</b>

(\*) Plat avec du porc



## Restaurant scolaire de Lent - Menus du 24 au 28 Avril 2023

	<b>Lundi 24/04/2023</b>	<b>Mardi 25/04/2023</b>	<b>Mercredi 26/04/2023</b>	<b>Jeudi 27/04/2023</b>	<b>Vendredi 28/04/2023</b>
<b>Entrée</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Pomelos</b>		<b>Salade haricots verts vinaigrette mimosa</b>	<b>Poudre de perlimpimpin (taboulé à la semoule BIO)</b>
<b>Viande</b>	<b>Filet de hoki MSC lemon</b>	<b>Nugget's de blé</b>		<b>Boulette de boeuf à la crème</b>	<b>Baguette du sorcier (Saucisse de Francfort*)</b>
<b>Légume</b>	<b>Jeunes carottes</b>	<b>Lentilles BIO LOCAL</b>		<b>Blé au beurre</b>	<b>Légumes du chaudron (ratatouille)</b>
<b>Fromage</b>	<b>Petit nova BIO aromatisé</b>	<b>Edam à la coupe</b>		<b>Fromage blanc</b>	<b>Brie portion</b>
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Glace pot</b>		<b>Banane</b>	<b>Marmelade de fruits maison à l'elixir de cassis</b>

(\*) Plat avec du porc