



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

	Lundi 06/11/2023	Mardi 07/11/2023	Mercredi 08/11/2023	Jeudi 09/11/2023	Vendredi 10/11/2023
Entrée	Salade de lentilles BIO LOCAL	Coeur de laitue		Terrine de légumes	Carottes rapées
Viande	Poulet à la crème	Sauce italienne à l'égréné végétal BIO		Jambon grillé*	Quenelle de brochet scc Nantua
Légume	Haricots verts en persillade	Coquillettes		Epinards béchamel	Riz
Fromage	Velouté fruit	Fraidou		Gouda à la coupe	Fromage blanc
Dessert	Pomme	Salade de fruits crus et cuits		Kiwi bio	Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO

(*) Plat avec du porc



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

	Lundi 13/11/2023	Mardi 14/11/2023	Mercredi 15/11/2023	Jeudi 16/11/2023	Vendredi 17/11/2023
Entrée	Velouté de potiron	Choux rouge maïs		Salade bretonne	Achard de légumes
Viande	Haché de saumon à l'oseille	Croque monsieur*		Hachis parmentier (PC)	Tarte aux légumes
Légume	Blé BIO au beurre	Carottes BIO			Petit pois
Fromage	Edam à la coupe	Mimolette à la coupe		Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Chanteneige
Dessert	Clémentine	Mousse au chocolat maison (lait BIO)		Banane BIO	Moëlleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO

(*) Plat avec du porc



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

	Lundi 20/11/2023	Mardi 21/11/2023	Mercredi 22/11/2023	Jeudi 23/11/2023	Vendredi 24/11/2023
Entrée	Taboulé à base de semoule BIO	Salade multi-feuille		Salade coleslaw	Crêpe au fromage
Viande	Sauté de volaille forestière	Crozets à la courge(PC)		Dos de colin MSC aux airelles	Rosbeef marengo
Légume	Haricots beurre			Pommes noisettes	Fricassée de légumes
Fromage	Saint Nectaire à la coupe AOP	Rondelé nature		Petit suisse aux fruits	Camembert à la coupe
Dessert	Crème dessert vanille	Pomme bio		Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)	Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)

(*) Plat avec du porc



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 27 Novembre au 1 Décembre 2023

	Lundi 27/11/2023	Mardi 28/11/2023	Mercredi 29/11/2023	Jeudi 30/11/2023	Vendredi 01/12/2023
Entrée	Betteraves rouges et maïs vinaigrette	Salade de perles aux 3 couleurs		Salade verte	Céleris sauce mousseline
Viande	Couscous à l'émincé végétal BIO	Quiche lorraine*		Chili con carne	Pépites colin 3 céréales
Légume	Semoule BIO	Chou fleur mimolette à base de lait BIO		Riz	Jardinière de légumes
Fromage	Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc		Yaourt aromatisé	Cantafrais
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Bigarreaux au sirop		Fruit BIO (selon arrivage)	Mousse maison au caramel beurre salé(lait BIO)

(*) Plat avec du porc