



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 4 au 8 Mars 2024

	Lundi 04/03/2024	Mardi 05/03/2024	Mercredi 06/03/2024	Jeudi 07/03/2024	Vendredi 08/03/2024
Entrée	Potage cultivateur	Salade de pomme de terre		Carottes rapées	Radis beurre
Viande	Cannelloni bolognaise (PC)	Nugget's de blé		Gardiane AOP	Filet de hoki MSC lemon
Légume		Chou-fleur en gratin à base de lait BIO		Riz	Petit pois
Fromage	Camembert à la coupe	Danone aromatisé		Croq'lait BIO	Petit suisse nature
Dessert	Pomme bio	Poires cuites au cassis		Banane	Moelleux aux framboises maison (oeufs BIO)

(*) Plat avec du porc



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 11 au 15 Mars 2024

	Lundi 11/03/2024	Mardi 12/03/2024	Mercredi 13/03/2024	Jeudi 14/03/2024	Vendredi 15/03/2024
Entrée	Salade paysanne	Céleris rémoulade		Crêpe au fromage	Salade coleslaw
Viande	Emincé végétal BIO sauce crème paprika	Jambon grillé*		Rôti de dinde au jus	Sheperd's pie au poisson (parmentier irlandais)(PC)
Légume	Semoule BIO	Epinards BIO béchamel		Brocolis BIO à la crème	
Fromage	Gouda à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris		Fromage blanc	Cheddar à la coupe
Dessert	Orange	Eclair au chocolat		Compote de pommes et de fraises	Crème banane/caramel façon banoffee (lait BIO)

(*) Plat avec du porc



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 18 au 22 Mars 2024

	Lundi 18/03/2024	Mardi 19/03/2024	Mercredi 20/03/2024	Jeudi 21/03/2024	Vendredi 22/03/2024
Entrée	Salade de blé BIO	Coeur de laitue		Velouté maraicher	Salade Chinoise
Viande	Poisson pané	Omelette sauce milanaise		Boulette de boeuf sauce ketchup	Aiguillettes de poulet sauce aux champignons
Légume	Carottes	Riz		Macaronis	Haricot vert à l'anglaise
Fromage	Brie à la coupe	Saint-Môret BIO		Petit nova aromatisé	Fraidou
Dessert	Clémentine	Liégeois au chocolat		Fraises	Moelleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO

(*) Plat avec du porc



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 25 au 29 Mars 2024

	Lundi 25/03/2024	Mardi 26/03/2024	Mercredi 27/03/2024	Jeudi 28/03/2024	Vendredi 29/03/2024
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Carottes rapées		Soupe du potager	Salade verte batavia et sa mimosa d'oeufs
Viande	Pané blé emmental et épinards	Saucisse de francfort*		Jambon blanc*	Beaufilet de colin à la crème d'asperges
Légume	Chou-fleur à la crème à base de lait BIO	Lentilles BIO LOCAL		Purée de pomme de terre	Printanière de légumes
Fromage	Fromage blanc	Rondelé nature		Yaourt framboise(seau)	Amour de nuit à la coupe
Dessert	Kivi	Marmelade de myrtilles maison		Banane BIO	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

(*) Plat avec du porc