



## Restaurant scolaire de Lent - Menus du 2 au 6 Septembre 2024

	<b>Lundi 02/09/2024</b>	<b>Mardi 03/09/2024</b>	<b>Mercredi 04/09/2024</b>	<b>Jeudi 05/09/2024</b>	<b>Vendredi 06/09/2024</b>
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage		Carottes rapées BIO à la vinaigrette	Concombre,maïs,tomate vinaigrette
<b>Viande</b>	Lasagne à la bolognaise (PC)	Beaufilet de colin au beurre blanc		Hachis parmentier (PC)	Pané sarrasin/lentilles aux poireaux
<b>Légume</b>		Petit pois			Ratatouille
<b>Fromage</b>	Vache qui rit BIO	Petit suisse aromatisé		Saint Nectaire à la coupe AOP	Fromage blanc
<b>Dessert</b>	Liégeois au chocolat	Banane BIO		Pêche plate	Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO

(\*) Plat avec du porc



## **Restaurant scolaire de Lent - Menus du 9 au 13 Septembre 2024**

	<b>Lundi 09/09/2024</b>	<b>Mardi 10/09/2024</b>	<b>Mercredi 11/09/2024</b>	<b>Jeudi 12/09/2024</b>	<b>Vendredi 13/09/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade de perles aux 3 couleurs</b>	<b>Tomate cerise</b>		<b>Salade verte</b>	<b>Salade de riz</b>
<b>Viande</b>	<b>Dos colin doré au beurre</b>	<b>Grignotte de poulet façon barbecue</b>		<b>Emincé végétal BIO sauce tomate</b>	<b>Jambon grillé*</b>
<b>Légume</b>	<b>Carottes BIO</b>	<b>Pommes noisettes</b>		<b>Blé au beurre</b>	<b>Epinards béchamel</b>
<b>Fromage</b>	<b>Brie à la coupe</b>	<b>Croq'lait BIO</b>		<b>Yaourt nature fermier Désiris</b>	<b>Mini cabrette</b>
<b>Dessert</b>	<b>Nappé au caramel</b>	<b>Donut au sucre</b>		<b>Prune</b>	<b>Marmelade de fruits maison à base pommes BIO</b>

(\*) Plat avec du porc



## Restaurant scolaire de Lent - Menus du 16 au 20 Septembre 2024

	<b>Lundi 16/09/2024</b>	<b>Mardi 17/09/2024</b>	<b>Mercredi 18/09/2024</b>	<b>Jeudi 19/09/2024</b>	<b>Vendredi 20/09/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betterave cuite vinaigrette</b>	<b>Salade de pomme de terre</b>		<b>Oeuf dur mayonnaise</b>	<b>Courgettes râpées vinaigrette balsamique</b>
<b>Viande</b>	<b>Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO</b>	<b>Quiche lorraine*</b>		<b>Rôti de porc* sauce charcutière</b>	<b>Moules à la crème</b>
<b>Légume</b>	<b>Coquillettes</b>	<b>Haricots verts BIO persillés</b>		<b>Gratin de brocolis</b>	<b>Riz</b>
<b>Fromage</b>	<b>Mimolette à la coupe</b>	<b>Petit nova aromatisé</b>		<b>Frulos</b>	<b>Chanteneige</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Cocktails de fruits au sirop</b>		<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Crème au chocolat maison (lait BIO)</b>

(\*) Plat avec du porc



## Restaurant scolaire de Lent - Menus du 23 au 27 Septembre 2024

	<b>Lundi 23/09/2024</b>	<b>Mardi 24/09/2024</b>	<b>Mercredi 25/09/2024</b>	<b>Jeudi 26/09/2024</b>	<b>Vendredi 27/09/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Samoussa aux légumes</b>	<b>Ciselée d'iceberg</b>		<b>Salade verte BIO</b>	<b>Salade Chinoise</b>
<b>Viande</b>	<b>Sauté de porc* façon colombo</b>	<b>Pépites colin 3 céréales</b>		<b>Boulette de boeuf façon carbonade</b>	<b>Palet de légumes</b>
<b>Légume</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Lentilles BIO LOCAL</b>		<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Courgettes à la niçoise</b>
<b>Fromage</b>	<b>Petit suisse nature</b>	<b>Kiri</b>		<b>Fromage blanc</b>	<b>Camembert à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Mousse au caramel beurre salé maison</b>		<b>Compote pomme/banane</b>	<b>Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)</b>

(\*) Plat avec du porc