



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 7 au 11 Avril 2025

| | Lundi 07/04/2025 | Mardi 08/04/2025 | Mercredi 09/04/2025 | Jeudi 10/04/2025 | Vendredi 11/04/2025 |
|----------------|---|---|--------------------------------|--|--|
| Entrée | Macédoine de légumes | Samoussa aux légumes | | Carottes rapées BIO vinaigrette | Salade de perles aux 3 couleurs |
| Viande | Longe de porc* à la Dijonnaise | Omelette basquaise | | Saucisse de strasbourg* | Poisson meunière |
| Légume | Semoule | Brocolis BIO à la crème | | Purée de pomme de terre | Epinards béchamel |
| Fromage | Yaourt aromatisé | Pont l'évêque AOP à la coupe | | Mimolette à la coupe | Rondelé nature BIO |
| Dessert | Orange BIO | Poires cuites au cassis | | Fraises (sous réserve) | Île flottante |

(*) Plat avec du porc (PC) Plat complet



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 14 au 18 Avril 2025

| | Lundi 14/04/2025 | Mardi 15/04/2025 | Mercredi 16/04/2025 | Jeudi 17/04/2025 | Vendredi 18/04/2025 |
|----------------|--|--|--------------------------------|--|---|
| Entrée | Radis beurre | Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL) | | Salade bolivienne | Salade verte et sa mimosa d'oeufs |
| Viande | Filet de lieu MSC à l'oseille | Steack haché sauce barbecue | | Quenelle nature sauce milanaise | Navarin d'agneau |
| Légume | Blé au beurre | Haricots verts en persillade | | Riz | Printanière de légumes |
| Fromage | Petit nova BIO aromatisé | Fondu carré président | | Fromage blanc | Saint-Marcellin IGP à la coupe |
| Dessert | Pomme | Compote de pommes et de fraises | | Banane BIO | Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques |

(*) Plat avec du porc (PC) Plat complet