



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 5 au 9 Janvier 2026

	Lundi 05/01/2026	Mardi 06/01/2026	Mercredi 07/01/2026	Jeudi 08/01/2026	Vendredi 09/01/2026
Entrée	Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Mousson de canard		Céleris rémoulade	Salade verte
Viande	Cappelletti 5 fromages sce aurore (PC)	Pépites colin 3 céréales		Aiguillette de poulet à la crème	Hachis parmentier (PC)
Légume		Chou-fleur à la crème		Carottes BIO	
Fromage	Edam à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne		Petit suisse nature	Pont l'évêque AOP à la coupe
Dessert	Clémentine BIO	Cocktails de fruits au sirop		Galette des rois	Pomme BIO

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



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 12 au 16 Janvier 2026

	Lundi 12/01/2026	Mardi 13/01/2026	Mercredi 14/01/2026	Jeudi 15/01/2026	Vendredi 16/01/2026
Entrée	Salade bretonne	Salade de perles aux 3 couleurs		Samoussa aux légumes	Carottes rapées BIO à la vinaigrette
Viande	Quenelle de carpe sauce Nantua	Quiche lorraine*		Oeufs à la crème	Rosbeef sauce barbecue
Légume	Riz BIO	Haricots verts persillés base de haricot BIO		Epinards béchamel	Polenta crémeuse
Fromage	Saint-môret	Yaourt local circuit-court		Fromage blanc nature	Camembert à la coupe
Dessert	Kiwi	Compote aux fruits rouges maison		Orange BIO	Mousse au chocolat

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



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 19 au 23 Janvier 2026

	Lundi 19/01/2026	Mardi 20/01/2026	Mercredi 21/01/2026	Jeudi 22/01/2026	Vendredi 23/01/2026
Entrée	Salade de riz BIO	Coeur de laitue		Velouté du potager	Chou rouge à la vinaigrette de framboises
Viande	Nem aux légumes	Chipolatas*		Steack haché sauce salsa	Filet de hoki MSC au beurre blanc
Légume	Purée de potiron	Lentilles BIO LOCAL		Coquillettes BIO au beurre	Jardinière de légumes
Fromage	Rond de Burdignes à la coupe	Petit suisse aux fruits		Velouté fruix	Croq'lait BIO
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Clémentine	Beignet au chocolat

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



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 26 au 30 Janvier 2026

	Lundi 26/01/2026	Mardi 27/01/2026	Mercredi 28/01/2026	Jeudi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
Entrée	Taboulé à base de semoule BIO	Avocat /mayonnaise		Salade coleslaw	Mélange tendre pousses
Viande	Rôti de dinde sauce gravy	Crispy veggies BIO		Chili con carne	Gratin de poisson MSC
Légume	Chou-fleur	Pommes noisettes		Riz BIO	Petit pois
Fromage	Saint Nectaire à la coupe AOP	Brique de Burdignes à la coupe		Vache qui rit	Fromage blanc
Dessert	Crème dessert vanille	Marmelade de pommes BIO		Pomme	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO

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

