



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 2 au 6 Mars 2026

	Lundi 02/03/2026	Mardi 03/03/2026	Mercredi 04/03/2026	Jeudi 05/03/2026	Vendredi 06/03/2026
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade paysanne	Avocat /mayonnaise
Viande	Blanquette de volaille	Crispy veggies BIO		Hachis parmentier (PC)	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Légume	Riz BIO	Brocolis à la crème			Petit pois
Fromage	Camembert à la coupe	Fromage blanc		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt local ETREZ
Dessert	Crème dessert chocolat	Kiwi		Clémentine BIO	Gâteau Normand (oeufs BIO)

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



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 9 au 13 Mars 2026

	Lundi 09/03/2026	Mardi 10/03/2026	Mercredi 11/03/2026	Jeudi 12/03/2026	Vendredi 13/03/2026
Entrée	Salade verte batavia	Mixte de crudités		Macédoine de légumes	Salade de riz
Viande	Tarte au fromage	Pépites colin 3 céréales		Sauce bolognaise	Sauté de porc* marengo des Éleveurs de la Chevillotte
Légume	Lentilles BIO LOCAL	Carottes		Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes	Purée de légumes
Fromage	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO		Chanteneige	Rond de Burdignes à la coupe
Dessert	Compote de pommes maison à la vanille	Eclair au chocolat		Panacotta au caramel	Pomme BIO

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



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 16 au 20 Mars 2026

	Lundi 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Mercredi 18/03/2026	Jeudi 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade coleslaw		Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Céleris rémoulade
Viande	Oeufs à la crème	Moelleux au boeuf sauce barbecue		Sauté de volaille créole	Acras de morue
Légume	Epinards béchamel	Pommes noisettes		Blé au beurre	Jardinière de légumes
Fromage	Carré ligueil à la coupe	Petit suisse aromatisé		Carré Président	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille
Dessert	Orange BIO	Ananas au sirop		Banane BIO	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)

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



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 23 au 27 Mars 2026

	Lundi 23/03/2026	Mardi 24/03/2026	Mercredi 25/03/2026	Jeudi 26/03/2026	Vendredi 27/03/2026
Entrée	Radis beurre	Terrine de fondant aux 3 légumes		Salade de pomme de terre	Carottes rapées
Viande	Tajine de poisson	Rosbeef marengo		Végétal façon meunière	Sauce carbonara*
Légume	Semoule BIO	Petits pois BIO		Gratin de chou-fleur	Macaronis
Fromage	Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc		Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise	Saint-Môret BIO
Dessert	Kiwi	Cocktail fruits exotiques		Pomme BIO	Flan à la vanille

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



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 30 Mars au 3 Avril 2026

	Lundi 30/03/2026	Mardi 31/03/2026	Mercredi 01/04/2026	Jeudi 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
Entrée	Brocolis sauce tartare	Salade de lentilles BIO LOCAL		Salade fraîcheur	Salade verte et sa mimosa d'oeufs
Viande	Poulet au curry	Croque au fromage		Boeuf bourguignon	Beaufilet de colin sauce aïoli
Légume	Riz BIO	Haricots verts à l'anglaise		Purée de pommes de terre	Printanière de légumes
Fromage	Coulommiers à la coupe	Petit suisse nature		Croq'lait BIO	Brique de Burdignes à la coupe
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Fraises (sous réserve)	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

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