



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 1 au 5 Juin 2026

	Lundi 01/06/2026	Mardi 02/06/2026	Mercredi 03/06/2026	Jeudi 04/06/2026	Vendredi 05/06/2026
Entrée	Salade de lentilles (lentilles BIO LOCAL)	Courgettes rapées vinaigrette balsamique		Macédoine de légumes	Concombre tzatziki
Viande	Roulé au fromage	Steak haché sauce barbecue		Sauté de volaille sauce estragon	Tranche de colin façon fish & chips
Légume	Jeunes carottes	Pommes noisettes		Blé au beurre	Flan de brocolis
Fromage	Rond de Burdignes à la coupe	Petit nova BIO aromatisé		Saint-môret	Yaourt BIO au sucre de canne
Dessert	Melon	Abricots cuits à la gelée de groseille		Nectarine	Beignet au chocolat

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



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 8 au 12 Juin 2026

	Lundi 08/06/2026	Mardi 09/06/2026	Mercredi 10/06/2026	Jeudi 11/06/2026	Vendredi 12/06/2026
Entrée	Salade verte batavia	Carottes rapées		Pâté croute*	Pastèque
Viande	Macaronis à la carbonara* (PC)	Acras de morue		Roti de porc* au thym	Quenelle nature sauce tomate et olives
Légume		Courgettes andalouse (courgettes BIO)		Purée de légumes	Riz
Fromage	Vache qui rit	Petit suisse nature		Brique de Burdignes à la coupe	Pont l'évêque AOP à la coupe
Dessert	Compote de pommes maison à la vanille	Gâteau basque		Cerise	Mousse au chocolat

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



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 15 au 19 Juin 2026

	Lundi 15/06/2026	Mardi 16/06/2026	Mercredi 17/06/2026	Jeudi 18/06/2026	Vendredi 19/06/2026
Entrée	Rosette*	Salade douceur		Salade de riz	Melon
Viande	Paupiette de poisson sauce oseille	Nugget's veggies		Moussaka de boeuf (PC)	Sauté de porc* aux olives
Légume	Epinards béchamel	Lentilles BIO LOCAL			Torsades BIO
Fromage	Petit nova BIO aromatisé	Petit louis tartine		Yaourt local ETREZ	Saint Nectaire à la coupe AOP
Dessert	Cocktails de fruits au sirop	Pêche		Abricot BIO	Liégeois au caramel

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



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 22 au 26 Juin 2026

	Lundi 22/06/2026	Mardi 23/06/2026	Mercredi 24/06/2026	Jeudi 25/06/2026	Vendredi 26/06/2026
Entrée	Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Taboulé (semoule BIO)		Betteraves cuites vinaigret.(betteraves BIO)	Coeur de laitue
Viande	Chili con carne	Chipolatas* Régionales		Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Beaufilet de colin au beurre blanc
Légume	Riz BIO	Carottes		Purée de pommes de terre	Petit pois
Fromage	Yaourt fermier brassé HVE Désiris fruits exotiques	Brie à la coupe		Tomme noire à la coupe	Fromage blanc
Dessert	Pomme	Flan vanille		Pastèque	Moelleux aux fruits (oeufs BIO)

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



Restaurant scolaire de Lent - Menus du 29 Juin au 3 Juillet 2026

	Lundi 29/06/2026	Mardi 30/06/2026	Mercredi 01/07/2026	Jeudi 02/07/2026	Vendredi 03/07/2026
Entrée	Radis beurre	Crêpe au fromage		Salade de cocos en persillade	
Viande	Pois chiches crémeux aux épices douces	Filet de hoki MSC lemon		Jambon grillé*	Notre sandwich pain de mie poulet/salade/sauce kebab
Légume	Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes	Ratatouille		Haricots verts persillés (haricots BIO)	Chips sachet
Fromage	Carré ligueil à la coupe	Petit suisse nature		Coulommiers à la coupe	Yaourt à boire à la vanille
Dessert	Crème dessert chocolat	Abricot BIO		Nectarine	Berlingot de compote de pommes et biscuit chocolat

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