



## **Restaurant scolaire de Lent - Menus du 3 au 7 Juin 2024**

	<b>Lundi 03/06/2024</b>	<b>Mardi 04/06/2024</b>	<b>Mercredi 05/06/2024</b>	<b>Jeudi 06/06/2024</b>	<b>Vendredi 07/06/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Samoussa aux légumes</b>	<b>Salade douceur</b>		<b>Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa</b>	<b>Melon</b>
<b>Viande</b>	<b>Boulettes végétariennes tomate mozzarella</b>	<b>Sauté de porc* façon colombo</b>		<b>Haché de saumon à la catalane</b>	<b>Rosbeef à l'ancienne</b>
<b>Légume</b>	<b>Chou-fleur en gratin</b>	<b>Semoule</b>		<b>Macaronis</b>	<b>Jardinière de légumes</b>
<b>Fromage</b>	<b>Velouté fruits</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>		<b>Tomme blanche à la coupe</b>	<b>Cantafrais</b>
<b>Dessert</b>	<b>Abricot BIO</b>	<b>Salade de fruits crus et cuits</b>		<b>Nectarine</b>	<b>Flan au chocolat maison à base de lait BIO</b>

(\*) Plat avec du porc



## Restaurant scolaire de Lent - Menus du 10 au 14 Juin 2024

	<b>Lundi 10/06/2024</b>	<b>Mardi 11/06/2024</b>	<b>Mercredi 12/06/2024</b>	<b>Jeudi 13/06/2024</b>	<b>Vendredi 14/06/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Taboulé à base de semoule BIO</b>		<b>Chou-fleur à la crème de ciboulette</b>	<b>Coeur de laitue</b>
<b>Viande</b>	<b>Quenelle nature sce Aurore</b>	<b>Nugget's de poulet</b>		<b>Brandade provençale/pois chiches(PC)</b>	<b>Filet de hoki MSC lemon</b>
<b>Légume</b>	<b>Riz BIO</b>	<b>Epinards béchamel</b>			<b>Carottes</b>
<b>Fromage</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Buchette mélange à la coupe</b>		<b>Saint-Môret BIO</b>	<b>Fromage blanc</b>
<b>Dessert</b>	<b>Duo pommes &amp; poires cuites à la gelée de groseille</b>	<b>Pêche</b>		<b>Fraises</b>	<b>Gâteau Normand (oeufs BIO)</b>

(\*) Plat avec du porc



## **Restaurant scolaire de Lent - Menus du 17 au 21 Juin 2024**

	<b>Lundi 17/06/2024</b>	<b>Mardi 18/06/2024</b>	<b>Mercredi 19/06/2024</b>	<b>Jeudi 20/06/2024</b>	<b>Vendredi 21/06/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Carottes rapées</b>	<b>Salade western</b>		<b>Salade baltique</b>	<b>Pastèque</b>
<b>Viande</b>	<b>Steack haché sauce salsa</b>	<b>Tarte au fromage</b>		<b>Haché de cabillaud au curry</b>	<b>Longe de porc* à la Dijonnaise</b>
<b>Légume</b>	<b>Coquillettes à l'italienne</b>	<b>Haricots verts en persillade</b>		<b>Semoule BIO</b>	<b>Ratatouille</b>
<b>Fromage</b>	<b>Croq'lait BIO</b>	<b>Petit suisse nature</b>		<b>Coulommiers à la coupe</b>	<b>Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier</b>
<b>Dessert</b>	<b>Compote maison aux fruits d'été</b>	<b>Abricot bio</b>		<b>Novly au caramel</b>	<b>Donut au sucre</b>

(\*) Plat avec du porc



## **Restaurant scolaire de Lent - Menus du 24 au 28 Juin 2024**

	<b>Lundi 24/06/2024</b>	<b>Mardi 25/06/2024</b>	<b>Mercredi 26/06/2024</b>	<b>Jeudi 27/06/2024</b>	<b>Vendredi 28/06/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Courgettes râpées vinaigrette balsamique</b>		<b>Betteraves rouges BIO et maïs vinaigrette</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Viande</b>	<b>Filet de lieu MSC façon niçoise</b>	<b>Saucisse de strasbourg*</b>		<b>Palet de légumes</b>	<b>Moussaka de boeuf (PC)</b>
<b>Légume</b>	<b>Brocolis à la crème</b>	<b>Lentilles BIO LOCAL</b>		<b>Gratin dauphinois</b>	
<b>Fromage</b>	<b>Emmental à la coupe</b>	<b>Tomme grise à la coupe</b>		<b>Fromage blanc</b>	<b>Yaourt nature fermier Désiris</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme bio</b>	<b>Mousse au chocolat</b>		<b>Compote pomme coupelle</b>	<b>Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)</b>

(\*) Plat avec du porc



## **Restaurant scolaire de Lent - Menus du 1 au 5 Juillet 2024**

	<b>Lundi 01/07/2024</b>	<b>Mardi 02/07/2024</b>	<b>Mercredi 03/07/2024</b>	<b>Jeudi 04/07/2024</b>	<b>Vendredi 05/07/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade de perles aux 3 couleurs</b>	<b>Tomate</b>		<b>Salade haricots verts vinaigrette balsamique</b>	
<b>Viande</b>	<b>Samoussa aux légumes</b>	<b>Emincé de dinde au paprika</b>		<b>Cordon bleu de volaille</b>	<b>Viennois rillettes de surimi MSC maison &amp; salade</b>
<b>Légume</b>	<b>Courgettes Andalouse</b>	<b>Riz BIO</b>		<b>Petit pois</b>	<b>Chips sachet</b>
<b>Fromage</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Brie à la coupe</b>		<b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b>	<b>Yaourt à boire à la vanille</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Crème dessert vanille</b>		<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Gourde de compote &amp; biscuits fourrés chocolat</b>

(\*) Plat avec du porc