

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaire

Du 23 novembre au 18 décembre 2020



*Toute l'équipe d'Hysequa
et de la cuisine centrale de Léognan
vous souhaitent de bonnes fêtes !*

Semaine 48	Lun 23/11 - MENU VEGETARIEN	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020
Entrée	carottes rapées	salade verte à l'emmental		potage de légumes	
Plat principal	œuf benedicté	poisson de la criée	emincé de dinde forestière	lasagnes bolognaises	roti de bœuf au jus
Accompagnement	gratin epinards/pdt	choux fleur persillé	haricot vert	salade verte	courgettes
Produit laitier	yaourt aromatisé	produit laitier intégré dans l'entée		crème dessert	camembert
Dessert		gâteau anniversaire	fruit de saison		fruit de saison
Semaine 49	lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	Jeu 3/12 - MENU VEGETARIEN	vendredi 4 décembre 2020
Entrée	Salade coleslaw	paté de campagne	soupe de tomate à l'emmental		salade de champignon + mimole
Plat principal	poisson pané	sauté de porc	roti de veau	omelette aux pommes de terre	cordons bleus
Accompagnement	riz pilaf	choux romanesco et brocolis	purée de pomme de terre	poêlée de légumes	tortis
Produit laitier	flamby caramel	velouté aux fruits		brie	
Dessert			fruit de saison	fruit de saison	compote
Semaine 50	lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	Ven 11/12 - MENU VEGETARIEN
Entrée	potage de courge			salade verte et feta	chou blanc
Plat principal	escalope de porc au jus	couscous d'agneau	poisson meunière	poulet roti	emincé végétal à la provençale
Accompagnement	frites	légumes couscous et semoule	fondue de poireaux	pepinette	petit pois
Produit laitier	Petit suisse	tome de castas	petit louis		riz au lait
Dessert		fruit de saison	fruit de saison	mousse chocolat	
Semaine 51	lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	Mer 18/11 - MENU VEGETARIEN	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
Entrée	tarte aux fromages		carottes râpées	Repas de Noël	
Plat principal	chipolata	sauté de volaille à la tomate	croc veggie au fromage	défini par les enfants	
Accompagnement	haricots beurre	courgettes	blé à la tomate		
Produit laitier		gouda	yaourt aux fruits		
Dessert	fruit de saison	fruit de saison		potage poireaux/pomme de terre	
				brandade de morue (pdt)	
				salade verte	
				compote	

La cuisine centrale de Léognan s'engage à introduire au moins 50 % de produits issus de l'agriculture biologique



Ces menus ont été modifiés et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur
Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Diététicienne HySeQua : Mathilde LEMBERT - N° ADELI : 169500667

Produit de saison



