

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaire

Du 26 octobre au 20 novembre 2020



Semaine 44	lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	Ven 30/10 - MENU VEGETARIEN
Entrée	salade verte croustons gouda			pâté	celeris rapé
Plat principal	pâtes à la bolgnaise	sauté de bœuf	sauté de volaille	poisson de la criée	chili végétarien
Accompagnement		haricot vert	purée de potiron	gratin de chou fleur	riz
Produit laitier	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	petit moulé	camembert		yaourt
Dessert	compote	fruit de saisons	fruit de saisons	Gâteau d'anniversaire	
Semaine 45	lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	Ven 6/11 - MENU VEGETARIEN
Entrée	choux chinois	Salade de pâte + mimolette	salade verte à l'emmental		potage de légumes
Plat principal	filet de hoki meunière	aiguillettes de poulet	sauté d'agneau	côte de porc	lasagnes végétariennes
Accompagnement	purée de pomme de terre	jardinière de légumes	semoule	Haricot beurre	chiffonade de salade
Produit laitier	fromage blanc sucré	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	brie	yaourt aux fruits
Dessert		fruit de saisons	mousse chocolat	fruit de saisons	
Semaine 46	lundi 9 novembre 2020	mardi 10 novembre 2020	mercredi 11 novembre 2020	Mar 13/10 - MENU VEGETARIEN	vendredi 13 novembre 2020
Entrée	potage à la tomate		Féié	carottes à la feta	betterave
Plat principal	jambon braisé	rôti de veau		omelette aux herbes	hachis parmentier au potiron
Accompagnement	fondue de poireaux	riz aux courgettes		coquillettes	chiffonade de salade
Produit laitier	yaourt framboise	emmental		<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	semoule au lait
Dessert		fruit de saisons		Fruit au sirop	
Semaine 47	lundi 16 novembre 2020	mardi 17 novembre 2020	Mer 18/11 - MENU VEGETARIEN	jeudi 19 novembre 2020	vendredi 20 novembre 2020
Entrée	bouillon de vermicelles		radis beurre		salade de champignon + cantal
Plat principal	chipolata	pintade rotie	spaghetti sauce fromagère	joue de porc en sauce	poisson de la criée
Accompagnement	gratin brocolis	carottes persillées		purée de pomme de terre	riz pilaf
Produit laitier		rouy	yaourt	comté	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert	salade de fruits frais	beignet		fruit de saisons	compote

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



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 LEBERT - N° ADELI : 169500667

Produit de saison



