

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaire
Du 4 au 29 janvier 2021



Semaine 1	Lun 04/01 - MENU VEGETARIEN	mardi 5 janvier 2021	mercredi 6 janvier 2021	jeudi 7 janvier 2021	vendredi 8 janvier 2021
Entrée	potage	carottes rapées		celeri remoulade	
Plat principal	lasagne aux legumes	cassoulet	roti de dinde	poisson de la criée	blanquette de veau
Accompagnement	salade verte	haricot lingot	epinards a la creme	choux fleur	carottes vichy
Produit laitier	yaourt sucré	fromage blanc sucré	camembert		fromage fondu
Dessert			fruit de saison	galettes des rois	fruit de saison
Semaine 2	lundi 11 janvier 2021	mardi 12 janvier 2021	mercredi 13 janvier 2021	Jeu 14/01 - MENU VEGETARIEN	vendredi 15 janvier 2021
Entrée	endives + noix + feta	rosette beurre	betterave		potage
Plat principal	brandade de morue (pdt)	nuggets de volaille	emincé de bœuf	saucisse vegetale	tartiflette au bacon
Accompagnement	salade verte	trio de legumes	semoule	blé	salade
Produit laitier	creme dessert	yaourt aromatisé		tome de cestas	
Dessert			fruit de saison	fruit de saison	compote
Semaine 3	lundi 18 janvier 2021	mardi 19 janvier 2021	mercredi 20 janvier 2021	jeudi 21 janvier 2021	Ven 22/01 - MENU VEGETARIEN
Entrée	salade aux 3 choux			carottes rapées	salade verte
Plat principal	lomo	tajine d'agneau	fish and chips	merguez de dinde	omelette
Accompagnement	pois chiche	pate et courgettes	haricot vert	lentilles	ratatouille
Produit laitier	yaourt aux fruits	gouda	fromage fondu		
Dessert		fruit de saison	fruit de saison	mousse chocolat	eclair au café
Semaine 4	lundi 25 janvier 2021	mardi 26 janvier 2021	mercredi 27 janvier 2021	Jeu 28/01 - MENU VEGETARIEN	vendredi 29 janvier 2021
Entrée	pizza au fromage		potage de legumes		celeri rapé
Plat principal	jambon braisé	roti de bœuf	ribs de porc	couscous vegetarien	moules
Accompagnement	julienne de légumes	gratin de brocolis	riz creole	semoule	frites
Produit laitier		yaourt aux fruits	creme dessert	brie	
Dessert	fruit de saison	fruit de saison		flan patissier	compote

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

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

Produit de saison



