



Semaine 5	Lun 01/02 - MENU VEGETARIEN	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
Entrée	potage	carottes rapées			
Plat principal	omelette aux pdt	poisson de la criée	émincé de volaille	parmentier de canard	veau marengo
Accompagnement	salade verte	poêlée de légumes	choux fleur	salade verte	haricot beurre
Produit laitier	yaourt nature sucré		coulomier	crème dessert	fromage fondu
Dessert		crêpes	fruit de saison		fruit
Semaine 6	lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	Jeu 11/02 - MENU VEGETARIEN
Entrée	champignon et féta	paté de campagne	haricot vert en salade à l'emmental		salade verte et croutons
Plat principal	paupiette de poisson	escalope de dinde	roti de bœuf	sauté de porc	galette végétale
Accompagnement	riz	brocolis	coquillettes	semoule aux petits légumes	pdt vapeur
Produit laitier		yaourts aux fruits		edam	
Dessert	ile flottante		fruit	fruit de saison	fruit au sirop
Semaine 7	Jeu 11/02 - MENU VEGETARIEN	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021
Entrée	endives			salade composée (salade verte, carottes, choux, mimolette)	céleri rapé
Plat principal	lamelles de kebab végétales	émincé de bœuf	poisson pané et citron	poulet roti	bolognaise
Accompagnement	pates	courgettes et blé	trio de légumes	carottes vichy	pate + emmental râpé
Produit laitier	velouté aux fruits	gouda	brie		
Dessert		fruit de saison	fruit	brownies	viennois
Semaine 8	lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	Jeu 25/02 - MENU VEGETARIEN	vendredi 26 février 2021
Entrée	potage de légumes et fromage		duo de choux		carottes rapées et mozzarella
Plat principal	chipolata	rôti de veau	rôti de porc	émincé végétal sauté	poisson de la criée
Accompagnement	lentilles	choux fleur	potatoes	ratatouille	pates
Produit laitier		fromage blanc nature sucré	flan au chocolat	comté	
Dessert	fruit de saison	fruit		gâteau d'anniversaire	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



