

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 29 mars au 23 avril 2021



Semaine 14	lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	Merc 31/03 - MENU VEGETARIEN	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021
Entrée	potage de legumes	salade coleslaw + emmentaler		endives aux noix	
Plat principal	omelette epinards pdt et haricots	filet meuniere	émincé vegetal	gratin de poireaux au saumon	sauté de bœuf
Accompagnement	salade verte	duo de courgettes	mélange de céréales		carottes sautées
Produit laitier	yaourt nature sucré		coulonniers	yaourt aux fruits	vache qui rit
Dessert		choux à la creme	fruit de saison		salade de fruits frais
Semaine 15	lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	Jeu 8/04 - MENU 100% VEGE BIO LOCAL	vendredi 9 avril 2021
Entrée				betterave et tome noire	céleri remoulade
Plat principal	Lundi de Pâques	gigot d'agneau	rôti de porc	bolognaise végétale	feuilleté du pecheur + emmental
Accompagnement		petit pois	haricots blancs	pâte	poêlée de legumes
Produit laitier		gouda	camembert		
Dessert		gâteau de Pâques	fruit	pomme golden	poire au sirop
Semaine 16	lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	Vend 16/04 - MENU VEGETARIEN
Entrée	carottes rapées	salade de riz et mimolette		radis beurre	macedoine
Plat principal	Poêlée francoise	sauté de veau	fish & chips	pintade rotie	parmentier végé aux legumes
Accompagnement		haricots beurre		pâtes	salade verte
Produit laitier	crème dessert		brie	petit suisse	
Dessert		fruit de saison	fruit		eclair chocolat
Semaine 17	lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	Merc 21/04 - MENU VEGETARIEN	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021
Entrée	salade de pomme de terre emmental		salade verte aux croustons		pousses d'épinards et feta
Plat principal	jambon blanc	escalope de volaille	Risotto aux légumes et parmesan	roti de bœuf	poisson de la criée
Accompagnement	chou fleur	julienne de legumes		purée de légumes verts	pommes pin
Produit laitier		edam	fromage blanc	yaourt aromatisé	
Dessert	fruit de saison	glace		fruit	compote

La cuisine centrale de Léognan s'engage à introduire dès que possible des produits de saison et au moins 50 % de produits issus de l'agriculture biologique et/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

