

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTETICIENNE

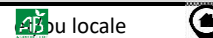
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaire

Du 24 mai au 18 juin 2021



Semaine 22	lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
Entrée	férié	macédoine		tomates mimolette	
Plat principal		tartiflette	filet de poulet	poisson de la criée	rôti de bœuf
Accompagnement		salade verte	gratin de brocolis	courgettes	carottes sautées
Produit laitier		yaourt	vache qui rit		brie
Dessert			fruits	gâteau d'anniversaire	fruit de saison
Semaine 23	lundi 31 mai 2021	mardi 1 juin 2021	mercredi 2 juin 2021	jeudi 3 juin - MENU VEGETARIEN	vendredi 4 juin 2021
Entrée	choux blanc aux pommes + edam	pâté de volaille	carottes râpées et emmental		salade composée
Plat principal	poisson façon fish and chips	poulet rôti	sauté d'agneau	riz à la mexicaine	cordon bleu
Accompagnement	coquillettes	haricots verts	pomme vapeur LOCAL	camembert	tortis au fromage
Produit laitier		fromage blanc		fruits	
Dessert	flamby caramel		fruit de saison		compote
Semaine 24	lundi 7 juin 2021	mardi 8 juin 2021	mercredi 9 juin 2021	jeudi 10 juin - MENU VEGETARIEN	vendredi 11 juin 2021
Entrée	tomates			concombre à la fêta	rillettes de thon
Plat principal	escalope de porc	sauté de veau	nuggets de poisson	pâtes au fromage	moussaka
Accompagnement	pommes rissolées	semoule et carottes	fondue de poireaux		salade verte
Produit laitier	crème vanille	gouda	tomme de cestas LOCAL	glace	
Dessert		fruit de saison	fruits		beignet
Semaine 25	lundi 14 juin - MENU VEGETARIEN	mardi 15 juin 2021	mercredi 16 juin 2021	jeudi 17 juin MENU BIO	vendredi 18 juin 2021
Entrée	salade de pâtes à l'emmental			carottes râpées	Salade verte mozzarella
Plat principal	omelette	sauté de volaille	feuilleté de saucisse	sauté de bœuf	poisson de la criée
Accompagnement	ratatouille	poêlée de légumes	choux-fleur	pâtes	purée
Produit laitier		cantal	petit suisse	yaourt nature	
Dessert	fruit de saison	éclair chocolat	fruits		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



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

Produits de saison

