





















## MENUS VALIDÉS PAR NOTRE DIÉTÉTICIENNE

### Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 21 juin au 16 juillet 2021



Semaine 25	Lun 21/06 - MENU BIO et VÉGÉ	mardi 22 juin 2021	mercredi 23 juin 2021	jeudi 24 juin 2021	vendredi 25 juin 2021
Entrée	betteraves 	céleri		<u>concombres bulgares</u> + emmental	
Plat principal	parmentier de courgettes 	spaghettis à la bolognaise 	escalope de volaille 	poisson meunière	rôti de bœuf 
Accompagnement	salade verte 		haricots verts	carottes	brocolis
Produit laitier	yaourt	fromage blanc	vache qui rit		camembert
Dessert			fruit	gâteau anniversaire 	fruit de saison
Semaine 26	MENU BIO	mardi 29 juin 2021	mercredi 30 juin 2021	Jeudi 01/07 - MENU bio et VÉGÉ	vendredi 2 juillet 2021
Entrée	<u>tomates et mozzarella</u>	pâté	<u>carottes rapées</u> et emmental		
Plat principal	brandade 	émincé de volaille 	 blanquette de veau 	omelette aux pommes de terre	saucisse 
Accompagnement	salade 	courgettes	riz	ratatouille 	lentilles
Produit laitier		yaourt aux fruits		édam 	emmental
Dessert	<u>mousse au chocolat</u>		fruit de saison	fruit 	abricots au sirop
Semaine 27	lundi 5 juillet 2021	mardi 6 juillet 2021	mercredi 7 juillet 2021	jeudi 8 juillet 2021	Jeudi 10/06 - MENU VÉGÉTARIEN
Entrée	salade verte			<u>concombres et feta</u>	haricots verts en salade
Plat principal	escalope de porc 	gigot d'agneau (UE)	nuggets poisson	poulet 	frittata à la tomate
Accompagnement	pâtes	purée de choux-fleur	petits pois	semoule	salade verte
Produit laitier	petit suisse aux fruits	gouda	mimolette		
Dessert		fruit de saison	fruit	<u>glace</u>	éclair chocolat
Semaine 28	lundi 12 juillet 2021	mardi 13 juillet 2021	mercredi 14 juillet 2021	jeudi 15 juillet 2021	vendredi 16 juillet 2021
Entrée	salade de riz				<u>tomates</u> et emmental
Plat principal	cordon bleu 	wings 		raviolis	<u>pâtes aux fromages</u>
Accompagnement	carottes	haricots beurre	férié	salade verte	
Produit laitier		brie		yaourt 	
Dessert	fruit de saison	beignet		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**

