

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTETICIENNE
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires
Du 19 au 30 juillet 2021



Semaine 29	Lun 19/07 - MENU VEGETARIEN	mardi 20 juillet 2021	mercredi 21 juillet 2021	Jeudi 22/07 - Menu BIO	vendredi 23 juillet 2021
Entrée	concombre	salade verte à l'emmental		betteraves	
Plat principal	omelette aux pdt	poisson meunière	poulet	hachis parmentier	rôti de bœuf
Accompagnement	ratatouille (et pommes de terre)	carottes	brocolis	salade verte	haricot vert
Produit laitier	yaourt		carré frais	petit suisse	coulommier
Dessert		far breton	fruit de saison		fruit
Semaine 30	lundi 26 juillet 2021	mardi 27 juillet 2021	mercredi 28 juillet 2021	jeudi 29 juillet 2021	vendredi 30 juillet 2021
Entrée	melon	saucisson	carottes rapées + emmental		tomates mozzarella
Plat principal	poisson	wings de poulet	rôti de veau	courgettes farcies (UE)	rôti de porc
Accompagnement	perles	choux fleur	semoule	riz (et courgettes)	pommes rissolées
Produit laitier	crème dessert vanille	fromage blanc bio		gouda	
Dessert			fruit	fruit de saison	compote bio

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 logique et/ou locale

Origine des viandes : France  Union Européenne UE, Filière bleu blanc cœur



Toute l'équipe de la cuisine centrale de Léognan et du cabinet de conseil HySeQua vous souhaitent un bel été

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

Diététicienne HySeQua : Mathilde LEMBART - N° ADELI : 169500667