

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 22 novembre au 17 décembre 2021



Semaine 47	lundi 22/11 - MENU VEGETARIEN	mardi 23 novembre 2021	mercredi 24 novembre 2021	jeudi 25 novembre 2021	vendredi 26 novembre 2021
Entrée	endives/potage	betteraves + maïs /potage vermicelles		carottes rapées + emmental /potage	
Plat principal	omelette aux pdt	poêlée franc comtoise	grignotes de poulet	poisson de la criée	émincé de bœuf
Accompagnement	ratatouille	salade verte	mélange de céréales	chou braisé	gratin de brocolis
Produit laitier	fromage blanc	yaourt aromatisé	cantal		coulomiers
Dessert			fruit	gâteau anniversaire	fruit de saison
Semaine 48	lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	Merc 1/12 - MENU VEGETARIEN	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021
Entrée	salade coleslaw /potage	œuf mayonnaise / bouillon vermicelles	potage de légumes et emmental		duo de choux et mozzarella
Plat principal	filet de hoki	paupiette de volaille	penné tandori	escalope de porc	émincé de bœuf
Accompagnement	riz	citrouille en purée		épinards et pdt	potatoes
Produit laitier	crème dessert	yaourt aromatisé	fruit	saint nectaire	fruits sautés
Dessert				fruit saison	
Semaine 49	Lundi 6 décembre MENU LOCAL BIO	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	Ven 10/11 - MENU VEGETARIEN
Entrée	céleri /carottes rapées			endives + mimolette	salade champignons/ velouté de champignons
Plat principal	rôti de porc	gigot d'agneau	poisson de la criée	émincé de dinde	raviolis ricotta épinards
Accompagnement	purée	flageolets et carottes	haricot plat	blé	
Produit laitier	yaourt nature sucré	babybel	comté		fruit
Dessert		pâte à tartiner /pain	fruit de saison	flan caramel	
Semaine 50	Lundi 13/12 - MENU VEGETARIEN	mardi 14 décembre 2021	mercredi 15 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021
Entrée	potage de légumes	Salade de pdt + mimolette / soupe de tomates vermicelles		Menu de Noël choisi par les enfants	
Plat principal	hot dog vegé	sauté de porc	escalopes de volaille		
Accompagnement	salade verte	jardinière de légumes	chou fleur		
Produit laitier	yaourt		chèvre		
Dessert		fruit	muffin chocolat		chou rouge et feta
					blanquette de poisson
					riz
					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 local

Origine des viandes : France OU Union Européenne UE



