


MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 17 janvier au 11 février 2022



Semaine 3	Lundi 17/01 - MENU VEGETARIEN	mardi 18 janvier 2022	mercredi 19 janvier 2022	jeudi 20 janvier 2022	vendredi 21 janvier 2022
Entrée	potage ou céleri remoulade ❄️			carottes 📍 ou potage ❄️	
Plat principal	omelette aux pdt 📍	petit salé 📍	sauté de dinde 📍	parmentier de canard 📍	sauté de bœuf 📍
Accompagnement	salade verte 📍 ❄️	lentilles et carottes ❄️	haricot vert	salade verte 📍 ❄️	fondue de poireaux 📍 ❄️
Produit laitier	fromage blanc 📍	tome des Pyrénées	tomme de Cestas 📍	yaourt nature sucré 📍	camembert
Dessert		fruit ❄️	fruit ❄️		fruit ❄️
Semaine 4	lundi 24 janvier 2022	mardi 25 janvier 2022	mercredi 26 janvier 2022	jeudi 27 janvier 2022	vend 28/01 - MENU VEGETARIEN
Entrée	carottes rapées ou salade verte 📍 + mozza ❄️	pâté de campagne ou rosette Fr	betterave ou potage + emmental ❄️	endives ou chou blc + mimolette ❄️	chou rouge ou épinards en salade ❄️
Plat principal	blanquette de poisson	poulet rôti 📍	sauté de veau 📍	poisson de la criée	chili végétarien
Accompagnement	pâte	petits pois	purée 📍	épinards	riz
Produit laitier		yaourt aromatisé 📍			crème dessert 📍
Dessert	compote		fruit ❄️	gâteau au citron maison	
Semaine 5	lundi 31 janvier 2022	mardi 1 février 2022	mercredi 2 février 2022	jeudi 3 février 2022	Ven 04/02 - MENU VEGETARIEN
Entrée				salade verte 📍 ou endive + feta ❄️	haricot vert ou chou fleur en salade ❄️
Plat principal	menu des enfants	rôti de bœuf 📍	poisson de la criée	escalope de volaille 📍	omelette 📍 aux épinards
Accompagnement		jardinière de légumes et pdt 📍	pâte	brocolis	salade verte 📍 ❄️
Produit laitier		gouda	comté AOP		
Dessert		fruit ❄️	fruit ❄️	crêpe	éclair au chocolat
Semaine 6	Lundi 07/02 - MENU VEGETARIEN	mardi 8 février 2022	mercredi 9 février 2022	jeudi 10 février 2022	vendredi 11 février 2022
Entrée	friand au fromage		céleri ou chou blanc en salade + mimolette ❄️		potage ❄️
Plat principal	mélange céréales et courge 📍 ❄️	rôti de veau 📍	escalope de porc 📍	sauté de volaille 📍	brandade de morue (pdt 📍)
Accompagnement		champignons sautés et pâte ❄️	flageolet	carottes 📍 ❄️	salade verte 📍 ❄️
Produit laitier		fromage blanc 📍		brie	yaourt aromatisé 📍
Dessert	fruit	fruit ❄️	abricot au sirop	gâteau maison	

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

Origine des viandes : France 🇫🇷 Union Européenne UE



Produits de saison



