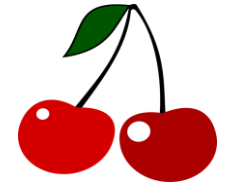


MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTÉTICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 9 mai au 3 juin 2022



Semaine 19	Menu VEGETARIEN lundi 9/05	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
Entrée	tomates ou carottes en salade	concombre ou salade verte		salade coleslaw (carottes et mimolette)	
Plat principal	omelette nature	carbonara de saumon	grignottes de poulet	poisson de la criée	rôti de bœuf
Accompagnement	haricot plat UE	spaghettis	épinards en gratin	courgettes persillées	carottes vichy
Produit laitier	flan vanille	yaourt aromatisé	tome de cestas		st paulin
Dessert			fruit	beignet framboise	fruit
Semaine 20	lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022	Menu VEGETARIEN merc 18/05	jeudi 19 mai 2022	MENU DES ENFANTS Ven 20/05
Entrée	betterave ou h.vert en salade bio + emmental	rillettes ou pâte de campagne	chou fleur ou brocolis en salade et mozzarella		tomates ou concombres
Plat principal	brandade de poisson (pdt bio)	poulet rôti	mélange de boulgour et lentilles	joue de porc UE	nuggets de volailles
Accompagnement	salade verte	jardinière de légumes	compotée de tomates et oignons	semoule aux petits légumes	pâtes) + emmental râpé
Produit laitier		yaourt nature sucré		edam	
Dessert	île flottante		fruit	fruit	poires au sirop et coulis de chocolat
Semaine 21	lundi 23 mai 2022	MENU BIO Mardi 24/05	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	Menu VEGETARIEN ven 27/05
Entrée	salades composées	AB paleron de bœuf	calamars à l'armoricaine		courgettes râpées ou salade
Plat principal	rôti de porc	poêlée de légumes et pdt	blé	Jeudi de l'Ascension	omelette
Accompagnement	purée	camembert	gouda		ratatouille
Produit laitier	petit suisse	fruit	fruit		flan pâtissier
Dessert					
Semaine 22	MENU ANITLLAIS - Lundi 30/05	Menu VEGETARIEN mar 31/05	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Entrée	accras de morue		carottes râpées ou salade iceberg		salade grecque ou concombres +
Plat principal	rougail saussisse	Flan de légumes	pr : ribs de porc / mat : grillade de porc	rissolette de veau	feta
Accompagnement	riz créole bio et légumes rougail	mimolette	haricots beurre et rouges	pdt et courgettes	poisson de la criée
Produit laitier	flan coco	pain/pâte à tartiner	yaourt aromatisé bio/loc	emmental	semoule
Dessert				fruit	fruit

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



Produits locaux



Produits de saison

Origine des viandes : France  U Union Européenne UE

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 LEMBERT - N° ADELI : 169500667