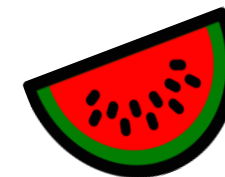



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 6 juin au 1er juillet 2022



Semaine 23	lundi 6 juin 2022	MENU VEGETARIEN - Mardi 7/06	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
Entrée	Lundi de Pentecôte		pizza	courgettes rapées 📍 ou radis noir râpé + edam 🍷	escalope de veau haché 🇫🇷
Plat principal		aligot (terroir) pdt 📍 omage AOP	grignottes de poulet 📍	poisson de la criée	pommes noisettes
Accompagnement		salade verte 📍 🍷	petits pois	haricots verts	emmental
Produit laitier		camembert	yaourt aux fruits 📍		fruit 🍷
Dessert		fruit 🍷		gaufre au sucre	
Semaine 24	lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022	MENU VEGETARIEN - Merc 15/06	MENU DES ENFANTS - jeudi 16/06	vendredi 17 juin 2022
Entrée	tomates ou concombres 📍+ 🍷 mozzarella	rosette ou salami			salade de fond d'artichaut ou betterave + mimolette
Plat principal	poissonnette	aiguillettes de poulet 📍	raviolis végétarien		parmentier 📍 de bœuf (BBC)
Accompagnement	pâte 📍	carottes persillées 📍	salade verte 📍 🍷		salade verte 📍 🍷
Produit laitier		fromage blanc 📍	rondelé		
Dessert	île flottante		compote		fruit 🍷
Semaine 25	lundi 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	MENU VEGETARIEN - Vend 24/06
Entrée	carottes rapées 📍 🍷			tomate ou concombre 📍+ feta 🍷	melon ou pastèque 🍷
Plat principal	jambon blanc 🇫🇷	rôti de bœuf 📍	filet de colin aux 3 céréales	pintade 📍	omelette 📍 au fromage
Accompagnement	lentilles	riz et ratatouille 🍷	gratin d'épinards	pomme de terre vapeur 📍	courgettes 📍
Produit laitier	petit suisse aux fruits	tome de cestas 📍	brie		
Dessert		fruit 🍷	fruit 🍷	glace	brownies
Semaine 26	MENU VEGETARIEN - Lundi 27/06	MENU DU SUD OUEST - Mar 28/06	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 1 juillet 2022
Entrée	taboulé (semoule)	 manchon de canard 🇫🇷 pomme saladaise osso iraty mini canelé	tomates 📍 + maïs + gouda 🍷		salade verte 📍 + emmental 🍷
Plat principal	Steak fromager		rôti de porc 📍	sauté de bœuf 🇫🇷	poisson de la criée
Accompagnement	brocolis		haricots beurre	purée de poireaux (pdt) 📍	pâte 📍
Produit laitier	fromage blanc aux fruits			crème dessert	
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**  locale

Origine des viandes : France 🇫🇷 OU Union Européenne UE

Produits de saison



