







Semaine 45	Lundi 7/11 - MENU VEGETARIEN	mardi 8 novembre 2022	mercredi 9 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022
Entrée	carottes râpées ou potage 🍷	salade verte ou potage de légumes 🍷		endives ou potage + emmental 🍷	férié
Plat principal	omelette 🍷	tomates farcies (UE)	émincé de volaille 🍷	filet de poisson	
Accompagnement	épinards et pdt 🍷	semoule	haricots verts	gratin de chou fleur 🍷	
Produit laitier	yaourt	crème dessert	tome de castas 🍷	mille feuilles	
Dessert			fruit 🍷		
Semaine 46	lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mercredi 16 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	Ven 18/11 - MENU VEGETARIEN
Entrée	choux rouge + mimolette ou potage	aillet de gascogne ou paté de campagne 🍷	potage + emmental 🍷	Menu des enfants 	lasagnes de légumes 🍷
Plat principal	+ emmental 🍷	escalope de volaille 🍷	sauté de veau 🍷		salade verte 🍷
Accompagnement	blanquette de poisson (msc)	duo de panais et carottes 🍷	purée maison 🍷		brie
Produit laitier	riz	yaourt aux fruits	fruit 🍷		compote
Dessert	crème caramel				
Semaine 47	lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	Ven 25/11 - MENU VEGETARIEN
Entrée	stick de mozzarella			croc'salade sombrero	céleri vinaigrette et potage 🍷
Plat principal	 pizza au jambon	rôti de bœuf 🍷	poisson meunière et citron	enchiladas (bœuf loc)	quinoa et légumes cuisinés aux œufs
Accompagnement	salade verte 🍷	butternut et boulghour 🍷	fondue de poireaux 🍷	sauce salsa	brouillés 🍷
Produit laitier		comté	croc'lait	 mousse à l'ananas	gâteau maison
Dessert	barre glacée	fruit 🍷	fruit 🍷		
Semaine 48	lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	Merc 30/11 - MENU VEGETARIEN	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 2022
Entrée	tarte aux fromages		carottes râpées 🍷 ou velouté 🍷		potage et emmental 🍷
Plat principal	chipolatas 🇫🇷	sauté de bœuf 🍷	raviolis végé tomate mozza	sauté de dinde 🍷	brandade de morue (pdt 🍷)
Accompagnement	haricots beurre 🍷	coquillettes aux ptits legumes 🍷	yaourts aux fruits	brocolis en gratin	salade verte 🍷
Produit laitier		fromage blanc 🍷		camembert	
Dessert	fruit 🍷	fruit 🍷		gâteau d'anniversaire 	cocktail de fruits

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  locale



Produits de saison

Origine des viandes : France 🇫🇷 ou 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

