



Semaine 49	Lundi 5/12 - MENU VEGETARIEN	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Entrée	potage ou betterave 🍷	endives en salade ou potage 🍷		<u>chou chinois ou potage + emment.</u> 🍷	
Plat principal	parmentier végétarien aux poireaux 🍷	moussaka maison	grignottes de poulet 🍷	poisson de la criée	rôti de bœuf 🇫🇷
Accompagnement	salade verte		mélange de céréales	gratin de carottes 🍷	chou fleur à la crème 🍷
Produit laitier	petit suisse aux fruits	fromage blanc 🍷	cantal		coulommiers
Dessert			fruit 🍷	flan maison	fruit 🍷
Semaine 50	lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	Jeudi 15/12 - MENU VEGETARIEN	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
Entrée	<u>salade coleslaw + mimolette</u> 🍷	œuf mayo ou <u>potage</u>	<u>potage de légumes</u> 🍷		Menu de Noël choisi par les enfants 
Plat principal	filet de hoki	émincé de volaille	raviolis au chèvre frais	petit salé 🇫🇷	
Accompagnement	riz	butternut sautée 🍷	salade verte 🍷	lentilles aux légumes 🍷	
Produit laitier		yaourt aromatisé		st paulin	
Dessert	crème dessert		fruit 🍷	fruit 🍷	
Semaine 51	lundi 19 décembre 2022	mardi 20 décembre 2022	mercredi 21 décembre 2022	jeudi 22 décembre 2022	Ven 23/12 - MENU VEGETARIEN
Entrée	<u>macédoine ou potage</u> 🍷			<u>duo de chou ou potage + emment.</u> 🍷	<u>carottes rapées ou potage + emmental</u> 🍷
Plat principal	escalope de porc 🇫🇷	sauté de veau 🇫🇷	croquettes de poisson persillées	<u>émincé de volaille au curry</u>	œuf florentine
Accompagnement	purée de pomme de terre 🍷	tortis et carottes 🍷	haricots verts	Riz créole	gratin d'épinards
Produit laitier	yaourt nature sucré	camembert	comté		
Dessert		fruit 🍷	fruit 🍷	coupe poire belle hélène	éclair chocolat
Semaine 52	Lundi 26/12 - MENU VEGETARIEN	mardi 27 décembre 2022	mercredi 28 décembre 2022	jeudi 29 décembre 2022	vendredi 30 décembre 2022
Entrée	<u>velouté de poireaux</u> 🍷		céleri remoulade ou potage 🍷		<u>salade composée + feta</u> 🍷
Plat principal	pizza végée et fromage	escalope de dinde 🇫🇷	sauté de porc 🍷	rôti de bœuf 🍷	colin meunier
Accompagnement	salade verte 🍷	brocolis 🍷	spaghettis	semoule aux ptits légumes	boulghour
Produit laitier		brie	yaourt aux fruits	fromage blanc	
Dessert	fruit 🍷	cake marbré		fruit 🍷	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 locale



Produits de saison

Origine des viandes : France 🇫🇷 et/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

