











MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTÉTICIENNE
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires
Du 30 janvier au 24 février 2023



Semaine 5	Lundi 30/01 - MENU VEGETARIEN	mardi 31 janvier 2023	mercredi 1 février 2023	jeudi 2 février 2023	vendredi 3 février 2023
Entrée	potage	<u>champignons en salade ou velouté</u>		<u>coleslaw + mimolette</u>	
Plat principal	ravioles de chèvre	chili con carné 	poulet rôti 	blanquette de poisson	<u>bœuf bourguignon</u> 
Accompagnement	salade verte 	riz	piperade	<u>fondue de poireaux</u>	haricots beurrés persillés
Produit laitier	velouté aux fruits	lait fraise	bûche de chèvre		<u>camembert</u>
Dessert			fruit	crêpe au sucre	fruit
Semaine 6	lundi 6 février 2023	mardi 7 février 2023	mercredi 8 février 2023	JEUDI 9/02 - MENU VEGETARIEN	vendredi 10 février 2023
Entrée	tourin à la tomate vermicelle et emmental	rillettes de porc	betterave ou <u>potage</u>		duo de choux et mozzarella ou potage
Plat principal	<u>brandade de morue (pdt)</u> 	émincé de poulet au jus 	sauté de veau 	<u>flan de carottes</u> 	jambon braisé 
Accompagnement	salade verte bio	petit pois	<u>coquillettes</u>  + <u>emmental</u>	salade verte 	riz
Produit laitier		yaourt aux fruits 		gouda	
Dessert	crème caramel bio		fruit	fruit	<u>compote</u>
Semaine 7	lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	Ven 17/02 - MENU VEGETARIEN
Entrée	salade composée ou <u>potage</u>			endives mimolette ou potage	potage aux vermicelles
Plat principal	escalope de porc 	rôti de bœuf 	poisson meunière msc	escalope de dinde 	omelettes aux épinards
Accompagnement	semoule	<u>pdt terre</u> 	<u>gratin brocolis</u>	flageolets	<u>salade verte</u> 
Produit laitier	fromage blanc 	brie	emmental		
Dessert		fruit	fruit	<u>liégeois chocolat</u>	tarte aux pommes
Semaine 8	lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	Jeudi 23/02 - MENU VEGETARIEN	vendredi 24 février 2023
Entrée	<u>friand au fromage</u>		<u>potage de légumes</u>		<u>carottes rapées</u>  et mimolette
Plat principal	cordon bleu 	menu des enfants	rôti de porc 	tajine de légumes aux pois chiches	calamars à l'armoricaine
Accompagnement	choux fleur		<u>purée maison</u> 		<u>riz</u>
Produit laitier			<u>petit suisse nature sucré</u>	livarot	
Dessert	fruit de saison			gâteau anniversaire	ananas au sirop

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 de saison



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