

**MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTÉTICIENNE**  
**Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires**  
**Du 2 au 27 janvier 2023**



Semaine 1	lundi 2 janvier 2023	mardi 3 janvier 2023	mercredi 4 janvier 2023	jeudi 5 janvier 2023	vendredi 6 janvier 2023
Entrée		potage		carottes râpées ou salade verte Edam	
Plat principal		hachis parmentier (pdt) BBC	grignottes de poulet	gratin de poisson aux poireaux	sauté de bœuf
Accompagnement		salade verte	épinards - boulgour		choux fleur
Produit laitier		yaourt nature sucré	camembert		emmental
Dessert			fruit de saison	galette des rois	fruit de saison
Semaine 2	lundi 9 janvier 2023	mardi 10 janvier 2023	mercredi 11 janvier 2023	JEUDI 12/01 - MENU VEGETARIEN	vendredi 13 janvier 2023
Entrée	endives mimolette ou potage	rillettes de sardines	betteraves en salade + Gouda		salade verte et dés de brebis
Plat principal	poisson meunière	escalope de volaille	sauté de veau	tortellini tomates mozza	chipolatas
Accompagnement	coquillettes	h.vert	purée maison	salade verte	lentilles
Produit laitier		yaourt aux fruits		brie	
Dessert	île flottante		fruit de saison	fruit de saison	pêche au sirop
Semaine 3	lundi 16 janvier 2023	mardi 17 janvier 2023	mercredi 18 janvier 2023	jeudi 19 janvier 2023	Ven 20/01 - MENU VEGETARIEN
Entrée	chou chinois ou potage			céleri remoulade/potage	carottes râpées + emmental
Plat principal	sauté de porc igp	couscous à l'agneau	poisson de la criée	poulet rôti	omelette
Accompagnement	Riz	semoule et légumes couscous	petits pois	pennes	ratatouille
Produit laitier	yaourt aux fruits	tomme de castas	coulonniers	crème dessert	
Dessert		fruit de saison	fruit de saison		brownies
Semaine 4	lundi 23 janvier 2023	mardi 24 janvier 2023	Merc 25/01 - MENU VEGETARIEN	jeudi 26 janvier 2023	vendredi 27 janvier 2023
Entrée	crêpe au jambon		salade d'endives		salade verte + feta
Plat principal	poitrine de veau farcie	menu des enfants	spaghettis au fromage	sauté de volaille	blanquette de poisson
Accompagnement	brocolis persillés		petits suisse aux fruits	fondue de poireaux	riz
Produit laitier				gouda	
Dessert	fruit de saison			gâteau anniversaire	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 locale

Origine des viandes : France et Union Européenne UE

**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

