

























## MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTETICIENNE


### Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 27 février au 24 mars 2023



Semaine 9	Lundi 27/02 - MENU VEGETARIEN	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
Entrée	champignons en salade	macedoine vinaigrette		céleri vinaigrette + mozzarella	
Plat principal	bolognaise de légumes	tartiflette 	grignottes de poulet 	poisson de la criée	poitrine de veau farcie 
Accompagnement	pâtes 	salade verte 	poêlée de légumes 	h verts	gratin de brocolis
Produit laitier	yaourt aromatisé	petit suisse	tomme de cestas 		mimolette
Dessert			fruit	donut's	fruit
Semaine 10	lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	Merc 8/03 - MENU VEGETARIEN	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Entrée	carottes râpées  à l'emmental	charcuterie	poireaux vinaigrette		menu des enfants 
Plat principal	poisson pané	sauté de dinde 	pâtes 	jambon blanc 	
Accompagnement	blé	épinards	sauce fromagère	fondue de poireaux et de pdt 	
Produit laitier		yaourt sucré 		emmental	
Dessert	crème dessert		fruit	fruit	
Semaine 11	lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	Ven 17/03 - MENU VEGETARIEN
Entrée	céleri remoulade			duo de choux en salade et mimolette	carottes râpées 
Plat principal	escalope de porc 	sauté de veau 	poulet rôti 	Poisson de la criée	omelette 
Accompagnement	semoule	jardinière légumes et pdt 	ratatouille	gratin dauphinois pdt 	fricassées de champignons
Produit laitier	yaourt aux fruits 	gouda	brie		
Dessert		fruit	fruit	flan nappé caramel	beignet aux pommes
Semaine 12	lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	Jeudi 23/03 - MENU VEGETARIEN	vendredi 24 mars 2023
Entrée	salade verte 		crêpe au fromage		salade d'endives + feta
Plat principal	saucisse de strasbourg 	rôti de bœuf 	émincé de dinde 	galette végé	gratin de poisson
Accompagnement	haricot blanc à la tomate	carottes persillées 	haricot beurre	purée de pdt choux fleur	riz
Produit laitier	petit suisse	emmental		fromage blanc aux fruits	
Dessert		éclair au chocolat	fruit	fruit	fruit 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 et/ou locale

Origine des viandes : France  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

Produits de saison

