



Semaine 37	Lundi 11/09 - MENU VEGETARIEN	mardi 12 septembre 2023	mercredi 13 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023
Entrée	concombres en salade 🍅	carottes râpées 🍅		tomates et fêta 🍅	
Plat principal	bolognaise de légumes	hachis parmentier vbf	escalope de volaille 🇫🇷	nuggets poisson	émincé de bœuf 🇫🇷
Accompagnement	pâtes	salade verte 🍅	haricots plats	chou romanesco	jardinière de légumes
Produit laitier	yaourt à boire	yaourt nature sucré	cantal aop		tomme
Dessert			fruit	clafoutis à la cerise	fruit 🍅
Semaine 38	lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	Jeudi 21/09 - MENU VEGETARIEN	vendredi 22 septembre 2023
Entrée	radis croc'sel 🍅	mousse de foie de porc <b>ce2</b>	salade de fond d'artichaut		salade verte et mimolette 🍅
Plat principal	gratin de poisson	sauté de volaille 🇫🇷	steack grillé 🇫🇷	nems de légumes	burger 🇫🇷
Accompagnement	semoule	fondue de poireaux	purée maison	riz cantonais	frites
Produit laitier		petit suisse nature sucré		kiri	
Dessert	liégeois vanille		fruit bio 🍅	ananas	compote
Semaine 39	Lundi 25/09 - MENU VEGETARIEN	mardi 26 septembre 2023	mercredi 27 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
Entrée	macédoine mayonnaise			endives au bleu 🍷	salade composée + emmental 🍷
Plat principal	lasagne de légumes et lentilles	veau marengo 🇫🇷	calamars à la romaine	poisson de la criée	cuisse de poulet 🍷
Accompagnement	salade verte 🍷	Semoule aux petits légumes	brocolis	courgettes	haricots blancs à la tomate
Produit laitier	milk shake aux fruits	coulommiers	tome de cestas 📍		
Dessert		fruit 🍷	fruit 🍷	gâteau d'anniversaire	flan caramel
Semaine 40	lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	Lundi 25/09 - MENU VEGETARIEN	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Entrée	salade de pdt + mozza		salade coleslaw 🍷	menu des enfants	
Plat principal	farcis à la tomate 🇫🇷	escalope de volaille 🇫🇷	quiche de poireaux		tagliatelles au saumon
Accompagnement	gratin d'épinards	poêlée de ratatouille	salade verte 🍷		mimolette
Produit laitier		st paulin	yaourt nature sucré		poire au sirop
Dessert	fruit 🍷	madeleine			

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

