

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 9 octobre au 3 novembre 2023



Semaine 41	lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	Merc 11/10 - MENU VEGETARIEN	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
Entrée				<u>céleri remoulade + gouda</u> 🍷	
Plat principal	parmentier de courgettes 🇫🇷	tartiflette 🇫🇷	galette de lentilles	poisson de la criée	blanquette de veau 🇫🇷
Accompagnement	salade verte 🍷	salade verte 🍷	choux fleur 🍷	haricots plats	gratin de salsifis
Produit laitier	petit suisse	yaourt aromatisé	tome blanche		coulommiers
Dessert	fruit 🍷	compote	crêpe	gâteau maison	fruit 🍷
SEMAINE DU GOUT	lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	Vend 20/10 - MENU VEGETARIEN
Entrée	carottes rapées et edam 🍷	saucisson	choux blanc aux pommes, mimolette et pignons 🍷		potage dubarry 🍷
Plat principal	poisson pané aux céréales	filet de dinde 🇫🇷	axoa de veau 🇫🇷	escalope de porc 🇫🇷	galette de quinoa
Accompagnement	crozets au sarrazin	haricots verts aux maïs	riz complet	semoule bio et piperade au sésame	épautre
Produit laitier		yaourt nature sucré		brie	crème dessert
Dessert	cocktail de fruits		fruit 🍷	fruit 🍷	
Semaine 43	lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	Vend 27/10 - MENU VEGETARIEN
Entrée	tomates vinaigrette 🍷			concombres à la crème + feta	potage de légumes 🍷
Plat principal	sauté de porc 🇫🇷	rôti de bœuf 🇫🇷	poisson de la criée	cuisse de poulet rôti 🇫🇷	omelette au fromage
Accompagnement	pâtes	risotto aux poireaux 🍷	crumble de potiron fr 🍷	lentilles 🍷	salade verte 🍷
Produit laitier	fromage blanc sucré	camembert	emmental		
Dessert		fruit 🍷	fruit 🍷	île flottante	cannelés bordelais
Semaine 44	lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023	mercredi 1 novembre 2023	jeudi 2 novembre 2023	vendredi 3 novembre 2023
Entrée	potage tomate vermicelle				
Plat principal	cordon bleu de volaille 🇫🇷	sauté de dinde 🇫🇷	férié	menu des enfants	brandade de poisson
Accompagnement	gratin d'épinards	carottes vichy 🍷			salade verte 🍷
Produit laitier		tomme de cestas 🍷			brebis
Dessert	fruit 🍷	donut's halloween			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



Origine des viandes : France 🇫🇷 ou 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

