



Semaine 45	Lundi 6/11 - MENU VEGETARIEN	mardi 7 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
Entrée	<u>macédoine mayonnaise</u>			pamplemousse	<u>potage + emmental</u> 🍷
Plat principal	<u>gratin œufs durs brocolis et pdt</u>	paleron braisé 🇫🇷	sauté de poulet 🇫🇷	poisson de la criée	moussaka à l'agneau ue
Accompagnement	<u>salade verte</u> 🍷	légumes façon pot au feu 🍷	<u>coquillettes</u>	butternut sautée 🍷	<u>salade verte</u> 🍷
Produit laitier	<u>yaourt aux fruits</u>	<u>brie</u>	tomme des pyrénées		<u>crème dessert</u>
Dessert		<u>fruit</u> 🍷	<u>fruit</u> 🍷	flan pâtissier	
Semaine 46	lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	Vend 17/11 - MENU VEGETARIEN
Entrée	<u>carottes râpées</u> 🍷	tartinade de sardine	<u>potage + emmental</u> 🍷		<u>salade composée + feta</u> 🍷
Plat principal	<u>poisson meunière</u>	émincé de dinde 🇫🇷	blanquette de veau 🇫🇷	escalope de porc 🇫🇷	<u>tagliatelles aux lentilles et emmental</u>
Accompagnement	<u>purée de pdt</u>	chou chinois braisé 🍷	<u>riz</u>	<u>h coco et carottes</u> 🍷	
Produit laitier		<u>petits suisse aux fruits</u>		coulommiers	
Dessert	<u>flan nappé caramel</u>		<u>fruit</u> 🍷	<u>fruit</u> 🍷	<u>compote</u>
Semaine 47	lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	Jeudi 23/11 MENU VEGETARIEN	vendredi 24 novembre 2023
Entrée	céleri vinaigrette 🍷				radis roses 🍷
Plat principal	rôti de porc 🇫🇷	sauté de bœuf aux olives 🇫🇷	calamars à l'américaine		steak haché 🇫🇷
Accompagnement	<u>pomme boulangère</u>	quinoa bio et wok de petits légumes 🍷	citrouille 🍷	menu des enfants	<u>choux fleur</u> 🍷
Produit laitier	petit suisse nat sucré	cantal	morbier		
Dessert		<u>fruit</u> 🍷	<u>fruit</u> 🍷		semoule au lait
Semaine 48	lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	Merc 29/11 - MENU VEGETARIEN	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
Entrée		friand au fromage	carottes râpées 🍷		choux blanc en salade et mimolette 🍷
Plat principal	rôti de bœuf 🇫🇷	jambon braisé a la moutarde 🇫🇷	pizza aux fromages	escalope de dinde 🇫🇷	poisson de la criée
Accompagnement	purée de courges	haricots plats	<u>salade verte</u> 🍷	crumble de céleri 🍷	<u>riz</u>
Produit laitier	<u>yaourt aux fruits</u>		fromage blanc sucré	camembert	
Dessert	<u>fruit</u> 🍷	<u>fruit</u> 🍷		gâteau anniversaire 🎂	fruits 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 Européene 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**



**hysequa**