

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE


Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 29 janvier au 23 février 2024



Semaine 5	lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
Entrée	carottes râpées	<u>potage de légumes</u>		<u>salade et feta</u>	
Plat principal	steak de bœuf	<u>dahl lentilles</u>	escalope de volaille	filet de lieu MCS	sauté de veau
Accompagnement	p de terre et courgettes	<u>riz</u>	<u>chou-fleur</u>	<u>haricots verts</u>	carottes vichy
Produit laitier	<u>yaourt nature sucré</u>	flan chocolat	mimolette	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	gouda
Dessert			<u>fruit</u>	crêpe au sucre ou nutela	<u>fruit</u>
Semaine 6	lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	Jeudi 8/02- MENU VEGETARIEN	vendredi 9 février 2024
Entrée	<u>potage + emmental</u>	rillettes de porc	betterave mimolette		<u>chou blanc et pommes</u>
Plat principal	brandade de poisson MCS	poulet rôti	sauté de bœuf	pizza légumes	nuggets poulet
Accompagnement	<u>salade verte</u>	poêlée de légumes	spaghetti	<u>salade verte</u>	<u>coquillettes</u> fromage
Produit laitier	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	<u>fromage blanc aux fruits</u>	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	<u>camembert</u>	<u>flamby caramel</u>
Dessert	<u>compote</u>		<u>fruit</u>	<u>fruit</u>	
Semaine 7	Lun 12/02 - MENU DES ENFANTS	13/02 - NOUVEL AN CHINOIS	mercredi 14 février 2024	jeudi 15 février 2024	vend 16/02 - MENU VEGETARIEN
Entrée	<u>salade composée</u>	nems		<u>salade verte + mozza</u>	<u>carotte céleri + gouda</u>
Plat principal	escalope de porc sauce moutarde	<u>bœuf sauté caramel</u>	poisson meunière	sauté de volaille	omelette
Accompagnement	<u>riz</u>	<u>nouilles sautées aux petits légumes</u>	<u>fondue de poireaux</u>	<u>tortis</u>	<u>ratatouille</u>
Produit laitier	<u>yaourt citron</u>		kiri	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert		<u>Ananas et litchis au sirop</u>	<u>fruit</u>	<u>mousse chocolat</u>	<u>fruit</u>
Semaine 8	lundi 19 février 2024	Mar 20/02 MENU VEGETARIEN	mercredi 21 février 2024	jeudi 22 février 2024	vendredi 23 février 2024
Entrée		<u>velouté de poireaux pdt</u>	<u>macédoine de légumes mayonnaise</u>		<u>salade verte + chou chinois + emmental</u>
Plat principal	émincé de volaille	quiche légumes	roti de porc	sauté de veau	<u>blanquette de poisson MSC</u>
Accompagnement	<u>brocolis</u>	<u>salade verte</u>	<u>pennes</u>	<u>haricots beurre</u>	<u>boullgour</u>
Produit laitier	brie		<u>Petits-suisse au sucre</u>	<u>tome</u>	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert	beignet aux pommes	<u>fruit</u>		gâteau anniversaire	<u>fruit</u>

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** ou locale

Origine des viandes : France  ou 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




hysequa