

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 26 février au 22 mars 2024



Semaine 9	lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	Merc 28/02 - MENU VEGETARIEN	jeudi 29 février 2024	vendredi 1 mars 2024
Entrée	crêpe au jambon + emmental		céleri rémoulade		salade et fêta
Plat principal	farci de tomate	sauté de bœuf	spaghettis au fromage	sauté de volaille	blanquette de poisson MCS
Accompagnement	brocolis	carottes	salade	fondue de poireaux	riz
Produit laitier	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>		petit suisse	gouda	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert	fruit	fruit		beignet	compote
Semaine 10	lundi 4 mars 2024	mardi 5 mars 2024	mercredi 6 mars 2024	Jeudi 7/03- MENU VEGETARIEN	vendredi 8 mars 2024
Entrée	choux chinois et salade	rillettes de sardine	betteraves + mimolette		salade verte + dés de brebis
Plat principal	côte de porc	escalope de volaille	sauté de veau	lasagnes de légumes	Poisson meunière MCS
Accompagnement	coquillettes	h vert	purée maison	salade	blé à la tomate
Produit laitier	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>		<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	brie	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert	île flotante	yaourt aux fruit	fruit	fruit	Glace
Semaine 11	lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mercredi 13 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	vend 15/03 - MENU VEGETARIEN
Entrée	potage			salade endives	carottes râpées et emmental
Plat principal	Steak haché	Sauté d'agneau	poisson de la criée	cuisse de poulet	omelette
Accompagnement	lentilles	semoule et petit légumes	petit pois	pennes	ratatouille
Produit laitier	yaourt fraise	tome	coulommiers	fromage blanc	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert		fruit	fruit		brownies
Semaine 12	lundi 18 mars 2024	Mardi 19/03 MENU VEGETARIEN	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
Entrée	chou blanc aux pommes et noix		pizza		salade endives et gouda
Plat principal	saucisse strasbourg	galette végé	émincé de dinde	rôti de bœuf	gratin de poisson
Accompagnement	h blanc à la tomate	purée de p de terre et chou-fleur	h beurre	carottes sautées	riz et légumes
Produit laitier	petit suisse	fromage blanc aux fruits	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	emmental	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert		fruit	fruit	gâteau d'anniversaire	cocktail de fruits

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

