










MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

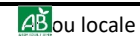
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 22 avril au 17 mai 2024



Semaine 17	Lundi 22/04 - MENU VEGETARIEN	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024
Entrée	tomate	céleri rémoulade		concombre tomenoire	
Plat principal	omelette p de terre	pâtes	sauté de poulet 	poisson de la criée	rôti de veau 
Accompagnement	courgette	bolognaise 	chou fleur	petit pois	poêlée de légumes
Produit laitier	fromage blanc	yaourt aromatisé	mimolette	gateau anniversaire 	carré frais
Dessert			fruit		fruit
Semaine 18	lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	Vend 3/05 - MENU VEGETARIEN
Entrée	betteraves mozza	rosette			
Plat principal	brandade de morue	rôti de bœuf 	Féié	fajitas émincés de porc 	Menu des enfants
Accompagnement	salade verte	gratin d'épinards		haricot vert	
Produit laitier		yaourt nature		tomme de cestas 	
Dessert	flamby			fruits	
Semaine 19	lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
Entrée	salade compo carotte ,concombre, céleri				
Plat principal	escalope de porc 	sauté de bœuf 	Féié	Féié	Fermé
Accompagnement	purée maison	coquillettes			
Produit laitier	yaourt aux fruits	gouda			
Dessert		fruits			
Semaine 20	Lundi 13/05 - MENU VEGETARIEN	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Entrée	crêpe au fromage + emmental		h vert en salade	salade de crevettes thon et mangue	salade et gouda
Plat principal	Macaronis aux courgettes et duo de carottes	saucisse 	croissant au jambon 	cozido de poulet chorizo et poivron 	poisson de la criée
Accompagnement		brocolis	salade	riz à la portugaise	patate douce rôtie
Produit laitier		rouy	milk shake		
Dessert	fruits	gateau basque 		pastéis de nata 	fruits

La cuisine centrale de Léognan s'engage à introduire dès que possible des produits de saison et au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique



Produits de saison

Origine des viandes : France  OU 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