









MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 25 mars au 19 avril 2024



Semaine 13	lundi 25 mars 2024	Mardi 26/03 - REPAS ALTERNATIF	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
Entrée	<u>macédoine de légumes mayo</u>	<u>carottes rapées</u> 🍷		<u>salade</u> composée + mimolette 🍷	
Plat principal	lasagnes bœuf et petits légumes	<u>gnocchi</u> champignons oignons poivrons	rôti de dinde 🇫🇷	poisson de la criée	sauté de bœuf 🇫🇷
Accompagnement	<u>salade</u> 🍷	<u>fromage blanc sucré</u>	<u>Semoule et légumes couscous</u>	chou romanesco 🍷	<u>haricot vert</u>
Produit laitier	yaourt au citron		emmental		vache qui rit
Dessert			<u>fruit</u> 🍷	<u>gâteau anniversaire</u> 🎂	<u>fruit</u> 🍷
Semaine 14	lundi 1 avril 2024	Mardi 2/04 - REPAS DE Pâques	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	Vend 5/04 - REPAS ALTERNATIF
Entrée		<u>Betteraves œuf dur gouda</u>	chou rouge 🍷	escalope de volaille 🇫🇷	<u>radis et salade verte</u> 🍷
Plat principal	Férié	sauté d'agneau UE	cordons bleus 		burger végé (pomona)
Accompagnement		<u>haricot blanc</u>	purée maison	salsifis	pomme rissolée
Produit laitier			crème vanille	brie	
Dessert		dessert Pâques 		<u>fruit</u> 🍷	<u>compote</u>
Semaine 15	lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	Jeudi 11/04 - REPAS ALTERNATIF	vendredi 12 avril 2024
Entrée			endives et <u>salade</u> mozza 🍷	<u>potage légumes</u> 🍷	<u>pizza</u>
Plat principal	poisson meunière 	sauté de veau 🇫🇷	<u>coquillettes</u> à la carbonara 🇫🇷	omelette champignons 	poisson de la criée
Accompagnement	<u>ratatouille</u>	<u>riz</u> petits légumes		<u>salade composée</u> 🍷	<u>courgettes</u>
Produit laitier	mimolette	<u>camembert</u>			<u>yaourt aux fruits</u>
Dessert	<u>fruit</u> 🍷	<u>fruit</u> 🍷	panna cotta	far breton	
Semaine 16	lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	Vend 19/04 - REPAS ALTERNATIF
Entrée			concombre à la crème 🍷		carotte pousse épinard et gouda 🍷
Plat principal	émincé de dinde 🇫🇷	rôti de bœuf 🇫🇷	petit salé 🇫🇷	parmentier carottes pdt de poisson 	nuggets végétariens
Accompagnement	<u>gratin de brocolis</u>	<u>haricot vert</u> pomme de terre	<u>lentilles</u>	<u>salade</u> 🍷	<u>spaguetti</u>
Produit laitier	édam	petit suisse sucré	<u>fromage blanc</u>	<u>brie</u>	
Dessert	éclair chocolat	<u>fruit</u> 🍷		<u>fruit</u> 🍷	<u>crème dessert</u>

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**  ou locale 
 Origine des viandes : France  OU Union Européenne UE

Produits de saison




hysequa

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