




**MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE**  
**Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires**  
**Du 15 au 26 juillet 2024**

☎ 05 57 67 31 14

Semaine 29	lundi 15 juillet 2024	Mardi 16/07 - MENU ALTERNATIF	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024
Entrée	tomate mozza 🍅	céleri vinaigrette		concombre vinaigrette + emmental	
Plat principal	🍅 parmentier de courgettes 🇫🇷	spaghetti	escalope de volaille 🇫🇷	poisson meunière 	rôti de bœuf 🇫🇷
Accompagnement	salade verte 🍅	aux légumes 🍅	haricot vert	carottes	brocolis
Produit laitier	yaourt nature	Fromage blanc	vache qui rit		camembert
Dessert			fruit 🍅	éclair chocolat	fruit 🍅
Semaine 30	lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	Jeudi 25/07 - MENU ALTERNATIF	vendredi 26 juillet 2024
Entrée	<u>Salade de chou fleur + mimolette</u>	pâté de campagne	carottes rapées + emmental		pastèque 🍅
Plat principal	brandade de morue	émincé de poulet 🇫🇷	sauté de veau champignons 🇫🇷	omelette pommes de terre	saucisse 🇫🇷
Accompagnement	salade verte 🍅	haricot beurre	riz	ratatouille 🍅	lentilles
Produit laitier		yaourt aux fruits		edam	<u>Petits suisse</u>
Dessert	mousse chocolat		fruit 🍅	fruit 🍅	

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

**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



