

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires
Du 17 juin au 12 juillet 2024



Semaine 25	Lundi 17/06 - MENU VEGETARIEN	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Entrée	concombre 🍃	<u>macedoine vinaigrette</u>		<u>pizza aux fromages</u>	
Plat principal	omelette au p de terre	lasagne saumon/épinards	grignottes de poulet	poisson de la criée	sauté de bœuf 🇫🇷
Accompagnement	haricot plat	salade verte 🍃	coquillettes	haricot vert	gratin de brocolis 🍃
Produit laitier	fromage blanc nature	yaourt aux fruits	camembert	produit laitier intégré dans l'entrée	saint paulin
Dessert			fruit bio 🍏	<u>gâteau d'anniversaire</u> 🎂	fruit 🍏
Semaine 26	lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	Vendredi 28/06 - MENU VEGETARIEN
Entrée	betterave vinaigrette	rillettes de porc	salade coleslaw et emmental 🍏		tomates bio et mozzarella 🍏
Plat principal	brandade de poisson	émincé de volaille 🇫🇷	steack haché de bœuf 🇫🇷	<u>rôti de veau au jus</u> 🇫🇷	chili végété
Accompagnement	salade 🍏	chou fleur	<u>gratin dauphinois</u>	semoule aux petits légumes 🍏	riz
Produit laitier		yaourt aux fruits	produit laitier intégré dans l'entrée	edam	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	liegeois vanille caramel		fruit 🍏	fruit 🍏	<u>cocktail de fruits</u>
Semaine 27	lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5/07 - MENU VEGETARIEN
Entrée	salade composée (carottes/céler/maïs) 🍏			concombre et feta de brebis 🍏	<u>salade de pâtes + Gouda</u>
Plat principal	saucisse 🇫🇷	tendron de veau 🇫🇷	nuggets poisson	sauté de canard au jus 🇫🇷	frittata à la tomate
Accompagnement	coquillettes	purée de poireaux	gratin de blettes	pommes rissolées	salade verte 🍏
Produit laitier	yaourt nature sucré	comté AOP	mimolette	produit laitier intégré dans l'entrée	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert		fruit 🍏	fruit 🍏	glace	gaufre au sucre
Semaine 28	lundi 8 juillet 2024	mardi 9 juillet 2024 🍏	mercredi 10 juillet 2024	jeudi 11 juillet 2024	Vendredi 12/07 MENU VEGETARIEN
Entrée	cake aux olives et fromage maison		salade de tomates 🍏		salade de carottes, céleri et betterave 🍏
Plat principal	cordon bleu 🇫🇷	<u>Filet de colin</u>	sauté de porc 🇫🇷	rôti de bœuf 🇫🇷	quiche aux fromages
Accompagnement	carottes vichy	haricot beurre	purée maison	blé aux petits légumes 🍏	courgettes sautées 🍏
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	brie	yaourt aux fruits	fromage blanc aux fruits	
Dessert	fruit 🍏	beignet à l'abricot		compote de pomme	salade de fruits (frais)

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



Origine des viandes : France 🇫🇷 OU Union Européenne UE

Produits de saison

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



hysequa

