



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTETICIENNE


Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 9 septembre au 4 octobre 2024



Semaine 37	lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	Mercredi 11/09 - MENU ALTERNATIF	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
Entrée	radis	salade verte 🍷		tomate en salade et mozzarella 🍷	
Plat principal	cordon bleu 🇫🇷	parmentier de chou-fleur 🇫🇷	bolognaise de légumes 🍷	poisson de la criée	blanquette de veau 🇫🇷
Accompagnement	haricots vert et pdt		gnocchis	poêlée de légumes	carottes vichy
Produit laitier	yaourt aux fruits	fromage blanc nature sucré	cantal AOP		tome grise
Dessert			fruit 🍷	tarte normande	fruit 🍷
Semaine 38	lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	Jeudi 19/09 - MENU ALTERNATIF	vendredi 20 septembre 2024
Entrée	concombres à la crème + brebis 🍷	Menu des enfants	betterave		salade verte croustons et emmental 🍷
Plat principal	gratin de poisson 		rôti de bœuf 🇫🇷	nems de légumes	steack haché 🇫🇷
Accompagnement	semoule		macaronis + fromage	riz cantonnais	frites
Produit laitier				kiri	
Dessert	île flottante		fruit 🍷	fruit 🍷	compote
Semaine 39	Lundi 23/09 - MENU ALTERNATIF	mardi 24 septembre 2024	mercredi 25 septembre 2024	Jeudi 26/09 - MENU ITALIEN	vendredi 27 septembre 2024
Entrée	carottes râpées			tomates, billes de mozzarella 🍷	salade composée 🍷
Plat principal	œufs brouillés	sauté de bœuf 🇫🇷	poisson de la criée	lasagnes de bœuf 🇫🇷	rôti de porc 
Accompagnement	ratatouille 🍷	coquillettes aux petits légumes	brocolis	salade verte 🍷	purée maison
Produit laitier		coulommier	emmental		yaourt aux fruits
Dessert	gateau d'anniversaires	fruit 🍷	fruit 🍷	panna cotta coulis de fruits rouge	
Semaine 40	lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	Lundi 2/09 - MENU ALTERNATIF	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
Entrée	salade de riz aux olives et gouda 🍷				salade coleslaw 🍷
Plat principal	farci à la tomate 🇫🇷	escalope de volaille 📍	quiche aux poireaux	sauté d'agneau 🇫🇷	blanquette de saumon
Accompagnement	gratin d'épinards	courgettes 🍷	salade verte 🍷	semoule et légumes couscous 🍷	tagliatelles
Produit laitier		st paulin	mimolette	yaourt nature sucré	petit suisse sucré
Dessert	fruit 🍷	gaufre au sucre	fruit au sirop	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



