

MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 12 août au 6 septembre 2024



Semaine 33	Lundi 12/08 - MENU ALTERNATIF	mardi 13 août 2024	mercredi 14 août 2024	jeudi 15 août 2024	vendredi 16 août 2024
Entrée	macédoine vinaigrette	carottes rapées 🍷		concombre et mozza 🍷	
Plat principal	omelette p de terre	bolognaise 🇫🇷	grignottes de poulet 🇫🇷	poisson meunière 🐟	rôti de bœuf 🇫🇷
Accompagnement	salade verte 🍷	spaghetti	chou fleur	petit pois	brocolis
Produit laitier	yaourt aux fruits	fromage blanc	mimolette		comté
Dessert			fruit 🍷	chou à la creme	fruit 🍷
Semaine 34	lundi 19 août 2024	mardi 20 août 2024	mercredi 21 août 2024	jeudi 22 août 2024	Vendredi 23/08 - MENU ALTERNATIF
Entrée	tomates et féta 🍷	rosette	salade verte + emmental 🍷		radis 🍷
Plat principal	blanquette de poisson 🐟	escalope de volaille 🇫🇷	sauté de veau 🇫🇷	rôti de porc 🇫🇷	pâtes
Accompagnement	macaronis	carottes sautées	purée bio maison	lentilles + carottes	légumes à l'oriental
Produit laitier		yaourt nature sucré		gouda	
Dessert	glace		fruit 🍷	fruit 🍷	compote
Semaine 35	lundi 26 août 2024	mardi 27 août 2024	mercredi 28 août 2024	jeudi 29 août 2024	vendredi 30/08 - MENU ALTERNATIF
Entrée	melon 🍷			tomate 🍷	salade et mimolette 🍷
Plat principal	jambon blanc 🇫🇷	sauté de bœuf 🇫🇷	filet de poisson 🐟	cuisse de poulet 🇫🇷	fritata
Accompagnement	blé à la tomate	riz petits légumes	gratin d'épinard	coquillettes	ratatouille 🍷
Produit laitier	flan vanille	coulommiers	edam		
Dessert		fruit 🍷	fruit 🍷	crème caramel	éclair chocolat
Semaine 36	Lundi 2/09 - MENU ALTERNATIF	mardi 3 septembre 2024	mercredi 4 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
Entrée	melon 🍷		pastèque 🍷		Friand au fromage + emmental
Plat principal	croque fromage	rôti de bœuf 🇫🇷	Saucisses	sauté de volaille 🇫🇷	filet de merlu
Accompagnement	purée maison	h beurre	boullgour	coquillettes petits légumes	courgettes
Produit laitier	yaourt aux fruits	tome de cestas 📍	fromage blanc sucré	camembert	
Dessert		flan patissier		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 Européene 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



