



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

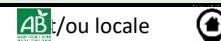
Du 31 mars au 25 avril 2025



Semaine 14	Lundi 31/03 - REPAS VEGETARIEN	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
Entrée	concombres vinaigrette	salade d'épinard pommes vinaigrette miel		endives noix gouda	
Plat principal	omelette poivrons oignons	raviolis bœuf	émincé de dinde au curry	poisson de la criée MSC	sauté de bœuf à la provencale
Accompagnement	haricot plat et pdt	salade verte	brocolis	carottes à la crème	petit pois à la française
Produit laitier	yaourt nature	petit suisse	comté		munster
Dessert			fruit	donuts sucré	fruit
Semaine 15	lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	Jeudi 10/04 - REPAS VEGETARIEN	vendredi 11 avril 2025
Entrée	rosette	carottes râpées vinaigrette + feta	duo de salade + fourme d'ambert		macédoine mayonnaise
Plat principal	escalope poulet	colombo de poisson MSC	veau marengo	galette fromagère	saucisse de strasbourg
Accompagnement	chou fleur persillé	semoule	riz semi complet	épinards et pdt à la creme	macaronis + fromage râpé
Produit laitier	yaourt citron			tome de savoie	
Dessert		crème dessert	compote	fruit	fruit
Semaine 16	Lundi 14/04 - REPAS VEGETARIEN	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
Entrée		concombres + dés emmental	radis beurre	œufs mimosa	MENU DES ENFANTS
Plat principal	galette végétale	nuggets de poulet	escalope de porc cidre miel	sauté d'agneau UE	
Accompagnement	haricot vert	lentilles pois chiche carottes	pâtes	pdt parisiennes aux petits légumes	
Produit laitier	lerdameer		fromage blanc		
Dessert	fruit	fruit		dessert de paques	
Semaine 17	lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	Jeudi 24/04 - MENU VEGETARIEN	vendredi 25 avril 2025
Entrée		chou blanc en salade		betterave maïs mozzarella	coleslaw + mimosette
Plat principal	Férié	rôti bœuf	dos de colin MSC	pizza légumes	steak haché
Accompagnement		coquillettes	fondue de poireaux	salade verte	poêlée de fèves aux champignons
Produit laitier		yaourt vanille	emmental		
Dessert			riz au lait maison	fruit	éclair chocoat

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



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

