



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTÉTICIENNE
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires
Du 28 avril au 23 mai 2025



Semaine 18	Lundi 28/04 - REPAS VEGETARIEN	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
Entrée	céleri vinaigrette raisin blond	salade composé concombre, pousse bambou, maïs, mimolette			
Plat principal	omelette aux herbes fraîches	steack haché bœuf	escalope de poulet sauce champignons macaronis et poêlée de champignons	Férié	rôti de veau farci
Accompagnement	haricots verts pommes de terre	haricots beurre persillés	gouda		chou fleur
Produit laitier	yaourt au citron		fruit		camembert
Dessert		pâtisserie			fruit
Semaine 19	lundi 5 mai 2025	Mardi 6/05 - REPAS VEGETARIEN	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
Entrée	tomates vinaigrette mozzarella				concombre
Plat principal	escalope de porc	tarte aux poireaux	poisson msc frais	Férié	burger italien pizza
Accompagnement	riz	salade verte	piperade maison		pommes noisettes
Produit laitier		fromage blanc	gruyere		
Dessert	Petit lait chocolaté	fruit	fruit		pêches au sirop
SEMAINE DE L'EUROPE	Lundi 12/05 - REPAS ALLEMAND	Mardi 13/05 - REPAS ESPAGNOL et VEGE	Mercredi 14/05 - REPAS POLONAIS	Jeudi 15/05 - REPAS PORTUGAIS	Vendredi 16/05 - REPAS ITALIEN
	currywurst (saucisse curry) spaetzle aux légumes Allgäuer Emmentaler pommes	salade espagnole tomate oignons poivrons paëlla végétarienne et légumes salade verte Rondelé	salatka jarzynowa salade légumes golabki chou farci sauce tomate blé au fromage kompot boisson jus fruit cuit servi froid	chorizo portugais cabillaud msc a la portugaise pommes de terre et carottes au four pasteis de nata	salade italienne (roquette, tomate cerise, mozzarella) sauté de veau a l'italienne spaghetti Raisins
Semaine 21	lundi 19 mai 2025	Mardi 20/05 - MENU VEGETARIEN	Mer 21/05 - MENU SUCRE / SALE	jeudi 22 mai 2025	#VALEUR!
Entrée	Menu des enfants		carottes à l'orange + amande salées		concombre + dés de féta
Plat principal		galettes végés	porc au caramel	rôti de boeuf sauce crémeuse	lasagnes au saumon
Accompagnement		brocolis braisés	riz curry ananas	poêlée de légumes	salade verte
Produit laitier		gouda	tome de brebis + confiture	petits suisse	
Dessert		burger sucré léo chef		fruit	compote

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**  et/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

