



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTÉTICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 23 juin au 18 juillet 2025



| Semaine 26 | Lundi 23/06 - MENU VEGETARIEN | mardi 24 juin 2025 | Merc 25/06 - Du champ à l'assiette | jeudi 26 juin 2025 | vendredi 27 juin 2025 |
|-----------------|--|--------------------------------------|--|--|--|
| Entrée | <u>concombre + maïs</u> 📍🍷 | <u>macédoine vinaigrette + Gouda</u> | <u>tomates</u> domaine de bagatelle 📍🍷 | pizza fromage | |
| Plat principal | <u>omelette aux pommes de terre</u> | lasagnes saumon msc épinard | rôti porc 🇫🇷 | poisson de la criée MSC | sauté de bœuf 🇫🇷 |
| Accompagnement | <u>haricot plat</u> | <u>salade verte</u> 📍🍷 | <u>spaghetti</u> | carotte vichy | <u>gratin brocolis</u> |
| Produit laitier | <u>yaourt citron</u> | | <u>yaourt fraise</u> | <i>produit laitier intégré dans l'entrée</i> | <u>camembert</u> |
| Dessert | | <u>fruit</u> 🍷 | | gâteau anniversaire | <u>fruit</u> 🍷 |
| Semaine 27 | lundi 30 juin 2025 | mardi 1 juillet 2025 | Merc 2/07 - Plats partagés | jeudi 3 juillet 2025 | Vend 4/07 - MENU VEGETARIEN |
| Entrée | <u>salade verte</u> 📍🍷 <u>betterave vinaigrette emmental</u> 🍷 | rillettes de porc | salade grecque <u>concombre</u> oignon rouge féta 🍷📍 | | <u>tomate mozza</u> 🍷 |
| Plat principal | <u>paella poisson MSC</u> | émincé de volaille oignons 🇫🇷 | hachi parmentier paleron 🇫🇷 | rôti de veau farci 🇫🇷 | <u>chili végété</u> |
| Accompagnement | <i>produit laitier intégré dans l'entrée</i> | <u>chou fleur sauté</u> | <i>produit laitier intégré dans l'entrée</i> | <u>boullgour aux légumes</u> | <u>mélange céréales</u> |
| Produit laitier | | yaourt aromatisé | | edam | <i>produit laitier intégré dans l'entrée</i> |
| Dessert | liegeois caramel | | <u>salade de fruits frais</u> 🍷 | <u>fruit</u> 🍷 | <u>abricots sirop</u> |
| Semaine 28 | lundi 7 juillet 2025 | mardi 8 juillet 2025 | mercredi 9 juillet 2025 | jeudi 10 juillet 2025 | Vend 11/07 - MENU VEGETARIEN |
| Entrée | <u>carottes râpées à l'orange</u> | | | <u>concombre féta</u> 📍🍷 | <u>salade de pâtes</u> |
| Plat principal | escalope de porc au curry 🇫🇷 | rôti de boeuf ketchup 🇫🇷 | nuggets de poisson MSC | sauté de canard 🇫🇷 | frittata à la tomate |
| Accompagnement | <u>pâtes</u> | <u>purée de celeri et pdt</u> | <u>haricot vert</u> | <u>pdt sautées</u> | <u>salade verte</u> 📍🍷 |
| Produit laitier | fromage blanc | comté | mimolette | <i>produit laitier intégré dans l'entrée</i> | <i>produit laitier intégré dans l'entrée</i> |
| Dessert | | <u>fruit</u> 🍷 | <u>fruit</u> 🍷 | glace | gaufre au sucre |
| Semaine 29 | lundi 14 juillet 2025 | mardi 15 juillet 2025 | mercredi 16 juillet 2025 | jeudi 17 juillet 2025 | Vend 18/07 - MENU VEGETARIEN |
| Entrée | | | <u>salade de tomate</u> 📍🍷 | | salade composée carotte celeri betterave 🍷 |
| Plat principal | Férié | filet de poisson MSC | escalope de porc 🇫🇷 | émincé de veau à la crème 🇫🇷 | quiche fromage maison |
| Accompagnement | | <u>haricot beurre</u> | pdt sautées | <u>blé</u> aux légumes | <u>courgettes sautées</u> 🍷 |
| Produit laitier | | <u>Edam</u> | <u>petit suisse</u> | <u>fromage blanc</u> | |
| Dessert | | beignet abricot | | compote de pommes | <u>salade de fruits maison</u> 🍷 |

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




hysequa

