



**MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTÉTICIENNE**  
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires  
Du 26 mai au 20 juin 2025



Semaine 22	lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	Merc 28/06 - REPAS VEGETARIEN ŒUF	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
Entrée	concombre vinaigrette menthe	tomate	œufs mayonnaise	Férié	Fermé
Plat principal	boulette bœuf sauce tomate	gratin de pâtes au jambon blanc	tarte au fromage		
Accompagnement	semoule et julienne		salade verte		
Produit laitier	yaourt nature + sucre	fromage blanc			
Dessert			trompe l'œil œuf au plat panna cotta abricot		
Semaine 23	lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	Merc 4/06 - MENU MULTICOLORE	Jeudi 5/06 - REPAS VEGETARIEN et BIO	vendredi 6 juin 2025
Entrée	endives noix bleu	paté de campagne fr cornichons	assortiment de crudités + mimosette		duo de chou raisin blond + feta
Plat principal	blanquette de poisson MSC	poulet rôti	emincé de bœuf aux poivrons multicolores	parmentier carottes/pdt végétal	farci à la tomate
Accompagnement	riz	poêlée de légumes	pdt vitelotte sautées	salade verte	coquillettes
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	petit suisse	produit laitier intégré dans l'entrée	emmental	
Dessert	crème dessert noisette		banane chocolat	fruit	fruit
Semaine 24	lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	Mer 11/06 - MENU MEDITERANEEN	Jeudi 12/06 - REPAS VEGETARIEN	Ven 13/06 - MENU DES ENFANTS
Entrée	Férié			carottes + gouda au cumin	A définir avec les enfants
Plat principal		rôti bœuf	aioli poisson MSC	omelette aux fines herbes	
Accompagnement		blé aux légumes	legumes vapeur carotte, navets poireaux pdt	piperade	
Produit laitier		brie	tomme	produit laitier intégré dans l'entrée	
Dessert		fruit	fraise au sucre	donut's	
Semaine 25	lundi 16 juin 2025	Mardi 17/06 - MENU VEGETARIEN	Merc 18/06 - MENU MANGER MAIN	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Entrée	salade pâtes chinoise, crudités et gruyere	concombres			salade verte emmental
Plat principal	cordon bleu végétal	escalope de porc	faritas au poulet	sauté de veau	poisson de la criée MSC
Accompagnement	carottes sautées	pommes boulangères	assortiments de crudités	semoule petit légumes	riz
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	lait chocolaté	pick et crock maison	yaourt sucré	
Dessert	fruit de saison		pastèque	fruit de saison	kompot

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



**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

