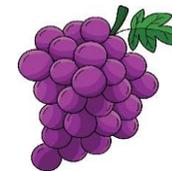




MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTÉTICIENNE
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires
Du 1er au 26 septembre 2025



Semaine 36	lundi 1 septembre 2025	Mardi 2/09 - MENU VEGETARIEN	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
Entrée	tomate 📍 🍷	melon 🍷		duo de chou mimolette	
Plat principal	raviolis UE	bolognaise végétale	émincé de poulet 🇫🇷	poisson de la criée MSC	rôti bœuf 🇫🇷
Accompagnement	salade verte 🍷	légumes et pâtes 🍷	chou fleur béchamel 🇫🇷	<u>courgettes sautées</u> 🍷	petit pois
Produit laitier	yaourt aux fruits	yaourt aromatisé	edam	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	brie
Dessert			fruit 🍷	tarte aux pommes	fruit 🍷
Semaine 37	lundi 8 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	Mer 10/09 - MENU VEGETARIEN	jeudi 11 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025
Entrée	concombre féta 🍷 📍		betterave gouda		pastèque 🍷
Plat principal	nuggets de poisson MSC	Menu des enfants	omelette	<u>rôti de veau</u> 🇫🇷	cordon bleu 🇫🇷
Accompagnement	riz 🍷		pdt rissolées 🍷	<u>lentilles et carottes</u>	macaroni + râpé
Produit laitier	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>		<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	mimolette	
Dessert	creme dessert chocolat		fruit 🍷	fruit 🍷	compote
Semaine 38	lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	Vend 19/09 - MENU VEGETARIEN
Entrée	carottes râpées			<u>salade verte emmental + croutons</u> 📍	concombre 📍 🍷
Plat principal	émincé de porc 🇫🇷	merguez bœuf mouton 🇫🇷	dos colin MSC	émincé de veau 🇫🇷	œufs durs
Accompagnement	mogettes	semoule légumes couscous 🍷	piperade 🍷	blé 🍷	épinard bechamel
Produit laitier	yaourt citron	brie	gruyere	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	
Dessert		fruit 🍷	fruit 🍷	creme dessert caramel	semoule au lait
Semaine 39	lundi 22 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	Mercredi 24/09 - Menu USA	Jeu 25/09 - MENU VEGETARIEN	vendredi 26 septembre 2025
Entrée	salade de pâtes chinoises + Edam		 coleslaw		tomate mozza 🍷 📍
Plat principal	<u>escalope de porc</u> 🇫🇷	pilon de poulet 🇫🇷	<u>émincé de bœuf</u> 🇫🇷	chili végétal	poisson de la criée MSC
Accompagnement	haricot vert persillade	ratatouille 🍷	potatoes	<u>légumes et riz</u> 🍷	tortis 🍷
Produit laitier	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	tome 📍	<u>milk shake maison</u>	fromage blanc	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert	fruit 🍷	gâteau anniversaire 🍰		fruit 🍷	abricot au sirop

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

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



