



**MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE**  
**Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires**  
**Du 18 au 29 août 2025**



Semaine 34	Lundi 18/08 - MENU VEGETARIEN	mardi 19 août 2025	mercredi 20 août 2025	jeudi 21 août 2025	vendredi 22 août 2025
Entrée	tomate 🍅 📍			salade chou blanc pommes gouda	concombre 🍅 📍
Plat principal	galette tex mex	rôti de veau 🇫🇷	poisson meunière MSC	poulet rôti 🇫🇷	🍅 moussaka au bœuf 🇫🇷 📍
Accompagnement	riz	blé aux champignons	chou romanesco	frites	
Produit laitier	yaourt aromatisé	bleu	gruyère	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	
Dessert		fruit 🍅	fruit 🍅	glace	<i>produit laitier intégré dans le dessert</i> riz au lait maison
Semaine 35	lundi 25 août 2025	mardi 26 août 2025	mercredi 27 août 2025	Jeudi 28/08 - MENU VEGETARIEN	vendredi 29 août 2025
Entrée	friand + emmental		melon 🍅		
Plat principal	chipolatas 🇫🇷	brochette de dinde 🇫🇷	blanquette de poisson 🇫🇷	steak fromager	Fermé
Accompagnement	haricots beurrés	tomates provençales 🍅 📍	semoule	poêlée de légumes et pdt	
Produit laitier	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>		petit suisse	fromage blanc	
Dessert	fruit 🍅	pâtisserie maison		fruit 🍅	

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



