



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires
Du 29 septembre au 24 octobre 2025



Semaine 40	lundi 29 septembre 2025	Mar 30/09 - MENU BIO VEGETARIEN	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
Entrée	carottes râpées 🍷	concombre 🍷		chou râpé + emmental 🍷	
Plat principal	steack haché 🇫🇷	raviolis aux légumes	poulet rôti 🇫🇷	poison de la criée msc	émincé de veau 🇫🇷
Accompagnement	purée de courgette 🍷	salade verte 🍷	pdt rissolés	brocolis braisé 🍷	haricot beurre
Produit laitier	lait chocolaté	yaourt citron	brie	produit laitier intégré dans l'entrée	Kiri
Dessert			fruit 🍷	gâteau d'anniversaires 🎂	fruit 🍷
Semaine 41	Lundi 6/10 - MENU BIO VEGETARIEN	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
Entrée	salade verte + mimolette 🍷	pâté de campagne Fr	velouté potiron + Kiri 🍷		courgettes vinaigrette menthe
Plat principal	chili végétal	émincé de volaille 🇫🇷	sauté d'agneau UE	nugget de poisson MSC	cordon bleu 🇫🇷
Accompagnement	riz	chou romanesco 🍷	semoule	poireaux pdt 🍷	tortis
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	petit suisse	produit laitier intégré dans l'entrée	coulommiers	
Dessert	crème dessert vanille		fruit 🍷	fruit 🍷	compote
Semaine 42	lundi 13 octobre 2025	Mardi 14/10 - MENU VEGETARIEN	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	Ven 17/10 - MENU D'HALLOWEEN
LA SEMAINE DU GOÛT	concombre 🍷	coleslaw et bleu 🍷			carottes râpées aux amandes grillées 🍷
	gratin de pâtes au jambon et comté 🇫🇷	omelette aux herbes	poisson meunière	sauté de bœuf oignons carottes 🇫🇷	Hachi parmentier potiron cheddar 🇫🇷
	lait chocolaté	pdt rissolées	haricot plat persillés	mélange céréales aux légumes	
		crème dessert caramel	Tome de Cestas 🏠	tome de brebis	donuts halloween
			fruit 🍷	fruit 🍷	
Semaine 43	lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	Merc 22/10 - MENU VEGETARIEN	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
Entrée	salade de pâtes + emmental		potage de légumes 🍷		salade verte + croutons + gouda
Plat principal	escalope de porc 🇫🇷	pilon poulet rôti 🇫🇷	galette tomate basilic	rôti de veau sauce crémeuse 🇫🇷	poisson de la criée MSC
Accompagnement	chou fleur braisé 🍷	piperade	macaroni	riz aux carottes oignons	pomme de terre vapeur
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	camembert	yaourt aromatisé	fromage blanc	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	fruit 🍷	pâtisserie		fruit 🍷	pêche 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

AB ou locale



Produits de saison

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



hysequa

