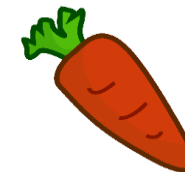




MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires
Du 24 novembre au 19 décembre 2025



Semaine 48	Lun 24/11 - MENU VEGETARIEN	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
Entrée	chou chinois	salade verte		pousse d'épinards et brebis	
Plat principal	omelette		brochette de dinde	poisson de la criée	osso bucco de veau
Accompagnement	h vert et pomme de terre	parmentier de canard (pdt)	épinards à la crème	brocolis	champignons à la crème
Produit laitier	yaourt brassé aux fruits	entremet caramel	camembert	produit laitier intégré dans l'entrée	six de Savoie
Dessert			fruit	brownie	fruit
Semaine 49	lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	Ven 5/12 - MENU VEGETARIEN
Entrée	rillettes de porc Fr	potage de légumes + emmental	betterave + feta		salade verte et croutons
Plat principal	escalope de volaille	brandade (pdt) de poisson MSC	sauté d'agneau UE	rôti de porc	gnocchis
Accompagnement	courge sautée	salade verte	coquillette	flageolet et carottes	sauce fromagère
Produit laitier	petit suisse aux fruits	produit laitier intégré dans l'entrée	produit laitier intégré dans l'entrée	croc'lait	
Dessert		île flottante	fruit	fruit	ananas au sirop
Semaine 50	lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	Jeu 11/12 - MENU VEGETARIEN	vendredi 12 décembre 2025
Entrée		céleri en salade		coleslaw	
Plat principal	rôti de bœuf	effiloché de porc grillée	filet meunière MSC	Aligot pdt	Menus des enfants
Accompagnement	semoule aux petits légumes	lentilles	jeunes carottes poêlées		
Produit laitier	brie	yaourt nature sucré	st Paulin	crème aux œufs	
Dessert	fruit		fruit		
Semaine 51	lundi 15 décembre 2025	Mar 16/12 - MENU VEGETARIEN	mercredi 17 décembre 2025	Jeu 18/12 - MENU DE NOEL	vendredi 19 décembre 2025
Entrée	crêpe au fromage		endives aux croutons		jeunes pousses à l'emmental
Plat principal	cordon bleu de dinde	poêlée de quinoa aux légumes d'automne	sauté de bœuf	rôti de chapon fermier sauce miel	calamars à l'armoricaine
Accompagnement	chou-fleur		purée maison carotte et pdt	potatoes POP'S	riz aux petits légumes
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	petit suisse	fromage blanc	Babybel Noël	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	fruit	fruit		gâteau de Noël	compote à boire

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

ou locale



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



hysequa

