



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires
Du 27 octobre au 21 novembre 2025



Semaine 44	Lundi 27/10 - MENU BIO VEGETARIEN	mardi 28 octobre 2025	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
Entrée	endives aux noix	carottes râpées		cèleri rémoulade sauce cantadou curry	
Plat principal	omelette au fromage	boulettes de bœuf UE	grignotes de poulet	blanquette de poisson MSC	sauté de bœuf aux olives
Accompagnement	ratatouille + pdt	gratin d'épinard vache qui rit	chips	fondue de poireau	crumble de courge
Produit laitier	crémé vanille	lait bio chocolaté	camembert	produit laitier intégré dans l'entrée	Babybel
Dessert			fruit	pâtisserie	fruit
Semaine 45	Lundi 3/11- MENU VEGETARIEN	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	Ven 7/11 - MENU STREET FOOD
Entrée	Coleslaw + gouda	mortadelle cornichon	potage tomate vermicelle + emmental		dips carottes
Plat principal	galette tomate basilic	dos de colin	gratin chou de Bruxelles pdt + chair a saucisse	Menu des enfants	burger maison
Accompagnement	purée maison	haricot vert	produit laitier intégré dans l'entrée		oignon ribs
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	yaourt aromatisé			
Dessert	semoule au lait		fruit		compote a boire
Semaine 46	lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeu 13/11 - MENU BIO et VEGETARIEN	vendredi 14 novembre 2025
Entrée	salade de chou aux pommes + fêta			velouté de légumes	salade verte + mimolette
Plat principal	fricassée de veau coco ananas	Férié	poisson de la crie sauce beurre citronnée	crozets sauce fromagère	parmentier de potimarron au bœuf
Accompagnement	semoule		salsifis persillés	salade verte	produit laitier intégré dans l'entrée
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée		brie	yaourt aromatisé	
Dessert	île flottante		fruit		chou à la crème
Semaine 47	lundi 17 novembre 2025	Mardi 18/11 - MENU VEGETARIEN	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
Entrée	friand au fromage		carottes râpées		salade du chef
Plat principal	saucisse de Toulouse		petit salé	paleron façon pot au feu	dos de colin meunière
Accompagnement	petit pois au jus	gratin de courgette et riz	lentilles	légumes pot au feu + pdt	riz créole
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	chanteneige	fromage blanc	laitage vanille	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	fruit	gâteau anniversaire		fruit	poire 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

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° ADEL : 169500667



hysequa

