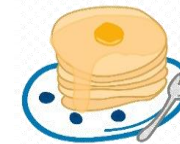




MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 2 au 27 février 2026



Semaine 6	Lundi 2/02 - PLAT AUSTRALIEN	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	Jeu 5/02 - MENU VEGETARIEN	vendredi 6 février 2026
Entrée	salade d'endives sauce parmesan	<u>Soupe de légumes</u> ❄️		<u>carottes râpées</u> ❄️	
Plat principal	poisson a l'australienne MSC	lasagnes à l'italienne 🇫🇷	poulet rôti 🇫🇷	omelette au comté	rôti de veau 🇫🇷
Accompagnement	brocolis ❄️		épinard béchamel	pommes de terre sautées	poêlée de légumes
Produit laitier	 produit laitier intégré dans l'entrée	yaourt nature sucré	edam	yaourt gélifié chocolat	camembert
Dessert	crêpe au sucre		fruit ❄️		fruit ❄️
Semaine 7	lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	Mer 11/02 - PLAT NORVEGIEN	Jeu 12/02 - MENU VEGETARIEN	Ven 13/01 - PLAT FRANCAIS
Entrée	chou blanc au pomme et mimolette ❄️	rillettes de porc	potage tomate et emmental		salade verte ❄️
Plat principal	poissonnette	escalope de volaille 🇫🇷	lapskaus bœuf norvégiens 🇫🇷	raviolis aux légumes	pomme de terre jambon facon 🇫🇷
Accompagnement	riz	chou-fleur ❄️	tortis ❄️	salade verte ❄️	raclette ❄️
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	yaourt aux fruits	produit laitier intégré dans l'entrée	brie	 médaillon d'abricot amaraes
Dessert	fruit ❄️		fruit ❄️	ile flottante	
Semaine 9	lundi 16 février 2026	mar 17/02 - NOUVEL AN CHINOIS	mercredi 18 février 2026	Jeu 19/02 - MENU VEGE PLAT ESPAGNOL	vendredi 20 février 2026
Entrée		chou mariné et sésame ❄️		<u>radis au beurre</u> ❄️	salade coleslaw + mozza ❄️
Plat principal	rôti de bœuf 🇫🇷	porc au caramel ananas 🇫🇷	calamars à l'armoricaine	riz à l'Espagnol ❄️	steack haché 🇫🇷
Accompagnement	courgettes et boulgour	riz thaï 	carottes vichy ❄️		chou braisé ❄️
Produit laitier	comté		gouda	yaourt nature sucré	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	fruit ❄️	mochi	fruit ❄️		donuts au chocolat
Semaine 5	Lun 23/02 - PLAT ARGENTIN	Mar 24/02 - PLAT ANGLAIS	mercredi 25 février 2026	Jeu 26/02 - MENU VEGETARIEN	Ven 27/02 - MENU DES ENFANTS
Entrée		feuilleté aux légumes et fromage	velouté de légumes ❄️		concombre + fêta
Plat principal	estofado 🇫🇷	jambon braisé au miel et thym 🇫🇷	joue de porc confite UE	flan de poireaux ❄️	blanquette de saumon MSC
Accompagnement	chou fleur et pommes de terre ❄️	panais sauté ❄️	haricots coco	salade verte ❄️	coquillettes
Produit laitier	petit suisse aux fruits	produit laitier intégré dans l'entrée	fromage blanc sucré	emmental	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	fruit ❄️	fruit ❄️		gâteau d'anniversaire 	crème dessert chocolat

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

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

