



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>		carottes râpées	
Plat principal	poisson a l'australienne MSC	lasagnes à l'italienne	poulet rôti	omelette au comté	rôti de veau
Accompagnement	brocolis		épinard béchamel	<u>pommes de terre sautées</u>	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 raclette
Accompagnement	riz	chou-fleur	tortis	salade verte	médaillon d'abricot amandes
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	yaourt aux fruits	produit laitier intégré dans l'entrée	brie	
Dessert	fruit		fruit	île 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		radis au beurre	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	yaourt nature sucré	chou braisé
Produit laitier	comté		gouda		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 + féta
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



hysequa

**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



