



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 5 au 30 janvier 2026



Semaine 2	Lundi 5/01 - MENU VEGETARIEN	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Entrée	potage	carottes râpées		salade verte emmental	
Plat principal	omelette	bolognaise de bœuf	pilon de poulet	poisson de la criée	blanquette de veau
Accompagnement	pomme de terre rissolées	pâtes	chou fleur persillés	petits pois	légumes
Produit laitier	petit suisse aux fruits	yaourt nature sucré	vache qui rit	produit laitier intégré dans l'entrée	mimolette
Dessert			fruit	galette des rois	fruit
Semaine 3	lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vend 16/01 - MENU VEGETARIEN
Entrée	salade chou chinois et d's de brebis	mortadelle	céleri rémoulade + edam		coleslaw curry
Plat principal	brandade de poissons pdt	escalope de dinde au jus	carbonnade de bœuf	rôti de porc	chili sin carné
Accompagnement	produit laitier intégré dans l'entrée	haricot beurre	pommes de terre pops	fondue de poireaux à la crème	riz créole
Produit laitier		flan gélifié caramel	produit laitier intégré dans l'entrée	carré frais	
Dessert	fruit		fruit	riz au lait	compote
Semaine 4	Lun 19/01 - PLAT USA	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	MENU DES ENFANTS VEGE et PLAT SUISSE	vendredi 23 janvier 2026
Entrée	salade de chou rouge			carottes râpées	salade composée + emmental
Plat principal	grillade de porc sauce barbecue	rôti de bœuf	nuggets de poisson	tartiflette vegé (pdt)	steack haché
Accompagnement	coquillettes	blé et ratatouille	brocolis en gratin		carottes vichy
Produit laitier	yaourt aux fruits	coulommiers	saint paulin	tarte aux pommes	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert		fruit	fruit		crème vanille
Semaine 5	Lun 26/01 - PLAT ALLEMAND	mardi 27 janvier 2026	Merc 28/01 - MENU VEGETARIEN	Jeu 29/01 - PLAT IRANIEN	vendredi 30 janvier 2026
Entrée	friand au fromage		salade verte		concombre et feta
Plat principal	saucisse de frankfort	osso bucco de veau	gratin de pâtes sauce fromagères	fesenjan sauté de volaille iranien	poisson meunière
Accompagnement	poêlée de chou	haricots palettes et céréales gourmandes	yaourt aux fruits	poêlée de légumes	riz à la tomate
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	bleu		camembert	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	fruit	fruit		gâteau d'anniversaire	poire au sirop chocolat amandes

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

