



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 30 mars au 24 avril 2026

Légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union européenne à destination des écoles

Semaine 14	lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	Ven 3/04 - PLAT ALGERIEN
Entrée		salade verte		salade de tomates et mozzarella	
Plat principal	filet mignon de porc	parmentier de courgettes et pdt et	cuisse de poulet rôti	poisson de la criée	Chorba Algérienne
Accompagnement	jardiniere de légumes et pdt	céréales	haricot plat	petits pois carottes	edam
Produit laitier	cantal aop	yaourt aromatisé	tome	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	fruit de saison
Dessert	fruit de saison		fruits de saison	cannelé	
Semaine 15	lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
Entrée		pâté de foie	endives et mimolette	Salade de concombre	salade verte + feta AOP
Plat principal		escalope de dinde au jus	rôti de veau	chili sin carné	lasagnes de poisson
Accompagnement		épinards gratinés	Purée pomme de terre et lentilles corail	riz	<i>produits laitier intégré dans l'entrée</i>
Produit laitier			<i>produits laitier intégré dans l'entrée</i>	fromage blanc nature	compote
Dessert		dessert de pâques	fruit de saison		
Semaine 16	lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	Jeu 16/04 -MENU COLOMBIEN	vendredi 17 avril 2026
Entrée	radis au beurre	salade tomates		Salade de céleri et gouda	Salade de carotte râpées
Plat principal	escalope de porc	sauté de bœuf	baby croc	arroz con pollo (effiloche de poulet au riz, petit pois, h vert, et banane plantain)	omelette au cantal AOP
Accompagnement	bouलगour	pomme de terre rissolées	carottes vichy	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	haricot beurre
Produit laitier	lait chocolaté	petit suisse aux fruits	camembert	crème au œuf	brioche
Dessert			fruit de saison		
Semaine 17	lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	Ven 24/04 -MENU SENEGALAIS
Entrée	tarte aux poireaux et emmental		betteraves		concombres et comté AOP
Plat principal	cordon bleu	escalope de volaille au jus	croziflettes vache qui rit	gigot agneau	tié-boudienne
Accompagnement	chou-fleur	piperade		flageolets et carottes	pépinettes sauce tomate
Produit laitier	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>	brie		fromage blanc nature	<i>produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert	fruit de saison	brownies	fruit de saison	fruit de saison	cocktail de fruits

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 30/10/2012



hysequa

