



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTÉTICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 2 au 27 mars 2026



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

Semaine 10	Lun 2/03 - PLAT CAP VERDIEN	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	Jeu 5/03 - PLAT BELGE	vendredi 6 mars 2026
Entrée	salade verte composée	concombre alpin		céleri rémoulade et mimolette	
Plat principal	la cachupa	jambon blanc	grignotes de poulet	moules	blanquette de veau
Accompagnement		purée maison	poêlée de légumes	frites	brocolis
Produit laitier	fromage blanc nature		brie		edam
Dessert		compote gourde	fruit de saison	fruit de saison	pâtisserie
Semaine 11	Lun 9/03 - PLAT FIDGIEN	mardi 10 mars 2026	Mer 11/03 - PLAT CROATE	Jeu 12/03 - MENU DES ENFANTS	vendredi 13 mars 2026
Entrée	salade de carottes râpées et l'emmental	mortadelle	betteraves et feta AOC		macédoine vinaigrette
Plat principal	MITI (fruits de mer)	aiguillettes de poulet	goulash Croate	escalope de porc viennoise	raviolis légumes du soleil
Accompagnement	riz	épinards	semoule	coquillettes et courgettes	salade verte
Produit laitier	crème dessert	yaourt nature	fruit de saison	vache qui rit	flamby
Dessert				pomme	
Semaine 12	Lun 16/03 - PLAT AUTRICHIEN	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	Jeu 19/03 - PLAT CONGOLAIS	vendredi 20 mars 2026
Entrée	salade de chou vert et pommes			salade d'endives au bleu	salade César (salade, parmesan, olives vertes, croustons)
Plat principal	Schweinsbraten (roti de porc)	rôti de bœuf	poisson de la criée	poulet moambe	omelette aux oignons
Accompagnement	gnocchis	fondue de poireaux et pdt	haricots verts	bananes plantains et pommes rissolées	ratatouille
Produit laitier	lait à boire	chanteneige	brie	petit suisse nature	Semoule au lait
Dessert		fruit de saison	fruit de saison		
Semaine 13	Lun 23/03 - PLAT HOLLANDAIS	Mar 24/03 - PLAT PARAGUAYEN	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Entrée	crêpe au fromage		carottes râpées		salade verte + mozza
Plat principal	LE STAMPOT (purée de légumes et saucisses fumées grillées)	sauté de bœuf	petit salé	gratin de chou-fleur et céréales	brandade de courgettes et pommes
Accompagnement		chipa guazu	lentilles	emmental	de terre poisson
Produit laitier		babybel ce2	yaourt bio aux fruits		
Dessert	fruit de saison	fruit de saison		gâteau d'anniversaire	Poire au sirop coulis de chocolat et 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



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

