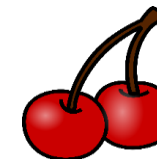




























MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTÉTICIENNE

Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires


Du 25 mai au 19 juin 2026



Semaine 22	lundi 25 mai 2026	Mardi 26/05	mercredi 27 mai 2026	Jeudi 28/05 - Menu Afrique du Sud	vendredi 29 mai 2026 MENU PORTUGAIS
Entrée	Férié			concombre à la crème 	Carottes râpées et emmental
Plat principal		Fricadelle UE	Lasagnes de légumes 	Bobotie (SOUEST) 	Bacalhau (morue)
Accompagnement		Gratin de choux fleur	Salade verte 		Haricot verts
Produit laitier		Yaourts aux fruits	Brie	Fromage blanc sucré	
Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison 		Moelleux au chocolat bio
Semaine 23	lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	merc 3/06 - Menu Marocain	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Entrée	<u>Betterave et feta</u>	Jambon blanc et cornichon	Endives et mimolette 		Tomates en salade 
Plat principal	Filet de colin façon papillote MSC	Poulet coco curry 	Tajine d'agneau UE	Chili sin carné	<u>Hachis parmentier de porc (pdt ce2)</u> 
Accompagnement	Perles (HVE)	Petits pois carottes (ce2)	<u>Légumes et semoule</u> 	Quinoa	<u>gratiné</u> 
Produit laitier	<i>Produit laitier intégré dans l'entrée</i>	Petit Suisse	<i>Produit laitier intégré dans l'entrée</i>	Comté AOP	
Dessert	Liégeois café		Fruit de saison 	Fruit de saison 	Purée de fruits
Semaine 24	lundi 8 juin 2026	mardi 9/06 - Menu Saoudien	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vend 12/06 - Menu Jordanien
Entrée	Salade de concombres et mozzarella			<u>pamplemousse</u> 	Salade coleslaw 
Plat principal	Crousti d'or	Kabsa au bœuf UE	Poisson de la criée	Sauté de porc 	Kefta bil sanieh FR
Accompagnement	Patate douce	orge perlé et légumes vert	Purée de pané	Coquillettes	Brocolis
Produit laitier		Cheddar	Gouda	yaourt nature	
Dessert	Panna cotta	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Eclair au chocolat 
Semaine 25	lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	merc 17/06 - Menu Brésilien	jeudi 18 juin 2026	vend 19/06 - Menu Anglais
Entrée	<u>Taboulé au boulgour et comté AOP</u>		Melon 		Carottes râpées et emmental
Plat principal	Merguez 	Boulette épinards et fromage	Feijoa brésélienne 	Emincé de veau 	Fish & chips
Accompagnement	<u>Haricots beurres (ce2)</u>	<u>Ratatouille</u> 	Riz	Lentilles aux petits légumes (ce2) 	
Produit laitier	<i>Produit laitier intégré dans l'entrée</i>	Beaufort AOP	Petit Suisse sucré	Yaourt nature	<i>Produit laitier intégré dans l'entrée</i>
Dessert	Fruit de saison 	Beignet au sucre		Fruit de saison 	Pêche au sirop

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 HVE ou CE2 label



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