

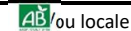


MENUS VALIDES PAR NOTRE DIÉTÉTICIENNE
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires
Du 22 juin au 17 juillet 2026



Semaine 26	Monday, June 22, 2026	Tuesday, June 23, 2026	Wednesday, June 24, 2026	Thursday, June 25, 2026	Friday, June 26, 2026
Entrée	Salade verte et croûtons	Pastèque		Salade de tomates et fêta AOP	
Plat principal	Fricadelle (UE)		Wings de poulet (FR)		Rôti de bœuf (FR)
Accompagnement	Pâtes et brunoise de carottes	Purée de lentilles corail (ce2)	épinards à la crème	Gratin de poisson (MSC) aux poireaux	Blettes persillées
Produit laitier	Yaourt aux fruits	Petit Suisse et boudoirs	Tome noire		Mini cabrette
Dessert			Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire 	Fruit de saison
Semaine 27	Monday, June 29, 2026	Tuesday, June 30, 2026	Wednesday, July 1, 2026	Thursday, July 2, 2026	MENU GREC façon pique nique
Entrée	Salade verte	Saucisson à l'ail cornichon	Gaspacho à la tomate		
Plat principal		Escalope de dinde (FR)		Rôti de porc (FR)	Sandwich pita sala de Grecques et halloumi grillé
Accompagnement	Brandade de morue	Chou romanesco	Pâte bolognaise + emmental	Boulgour et brunoise de légumes (ce2)	produit laitier intégré dans le plat
Produit laitier	mimolette	Fromage blanc bio		Edam	
Dessert	Crème dessert praliné		Fruit de saison	Fruit de saison	Glace
Semaine 28	Monday, July 6, 2026	Tuesday, July 7, 2026	Wednesday, July 8, 2026	MENU CANADIEN	Friday, July 10, 2026
Entrée	Concombres en salade			Tomates mozzarella	Salade verte + emmental
Plat principal	Grillade de porc (FR) au jus	Rôti de veau (ue)	Filet de poisson sauce beurre citronnée (MSC)	Poulet (fr) au sirop d'érable	Omelette (bbc)
Accompagnement	Riz pilaf	Semoule aux petits légumes (ce2)	Haricots verts (HVE)	Mac and cheese	Courgettes sautées
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Gouda	Saint Paulin		
Dessert		Fruit de saison	Fruit de saison	Crème caramel	Donut's coupe du monde
Semaine 29	Monday, July 13, 2026	Tuesday, July 14, 2026	Wednesday, July 15, 2026	MENU SUD AMERICAIN	Friday, July 17, 2026
Entrée	Crêpe aux champignons		Carottes râpées		Courgettes râpées à l'emmental
Plat principal	Chausson de volaille à la bolognaise	Férié	Tortis aux sauce fromagère	Empanadas au bœuf	Poisson meunière (MSC)
Accompagnement	Ratatouille			poêlée tex mex	Riz
Produit laitier			Yaourt aux fruits	Petit Suisse aux fruits	
Dessert	Fruit de saison			Fruit de saison	Purée 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 ce2/hve label égalim

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



