



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires
Du 31 août au 25 septembre 2026



Semaine 36	lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Entrée		melon 🍉	concombre en salade 🍉	tomate et fêta 🍅	
Plat principal	Fermé	raviolis au bœuf 🇫🇷	omelette à l'oignon BBC	blanquette de poisson MSC et fruits de mer aux poireaux	rôti de bœuf 🇫🇷
Accompagnement			pennes et ratatouille 🍅		blquettes persillées
Produit laitier		yaourt aux fruits	petit suisse au sucre	produit laitier intégré dans l'entrée	edam
Dessert				beignet à l'abricot	fruit de saison 🍌
Semaine 37	lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Entrée	salade verte croustons mimolette 🍅	cervelas et cornichon	macédoine et emmental		courgettes râpées 🍌
Plat principal	poisson façon papillote, MSC		rôti de veau UE	nuggets de poulet 🇫🇷	chipolatas 🇫🇷
Accompagnement	riz créole	gratin fromager de chou-fleur	purée de pdt	semoule aux ptits légumes	pâtes au fromage
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	fromage blanc	produit laitier intégré dans l'entrée	chèvre	
Dessert	île flottante		fruit de saison 🍌	fruit de saison 🍌	pêches au sirop
Semaine 38	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Entrée	radis beurre 🍅			concombre et comté AOP 🍅	salade de tomates 🍅
Plat principal	grillade de porc 🇫🇷			bâtonnets de blé	fricadelle UE
Accompagnement	pommes vapeur	lasagnes au bœuf et aux légumes	poisson meunière MSC	purée de lentilles corail	carottes persillées
Produit laitier	yaourt nature sucre	saint nectaire	fourme d'ambert	produit laitier intégré dans l'entrée	
Dessert		fruit de saison 🍌	fruit de saison 🍌	flan caramel	canelé de Bordeaux
Semaine 39	lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Entrée	friand au fromage		carottes râpées		salade façon caesar 🍌
Plat principal	jambon blanc 🇫🇷	axoa de veau 🇫🇷		escalope de volaille 🇫🇷	brandade de morue
Accompagnement	brocolis	boulgour et courgettes 🍌	gnocchis sauce fromage	haricot plat	produit laitier intégré dans l'entrée
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	fromage blanc aux fruits	yaourt aux fruits	brie	
Dessert	fruits de saison 🍌	fruit de saison 🍌		gâteau anniversaire 🍰	compote

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**  ou locale 
Origine des viandes : France 🇫🇷 OU Union Européenne UE

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 LEMBART - N° ADEL : 169500667

