



MENUS VALIDES PAR NOTRE DIETETICIENNE

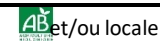
Cuisine centrale de Léognan - Menus scolaires

Du 28 septembre au 23 octobre 2026



Semaine 40	lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Entrée		<u>tomate vinaigrette</u> 🍅		<u>céleri remoulade et mimolette</u>	
Plat principal	Tortellini ricotta épinards	gratin de <u>chou-fleur</u> au jambon	<u>merguez</u> 🇫🇷	poisson de la criée	rôti de bœuf 🇫🇷
Accompagnement	<u>salade verte</u> 🍅		<u>penne</u>	<u>butternut sautées</u>	<u>fondue de poireaux</u>
Produit laitier	<u>tome grise</u>	petit suisse sucré	lait chocolaté	produit laitier intégré dans l'entrée	Camembert bio
Dessert	<u>fruit de saison</u> 🍅		<u>fruit de saison</u> 🍅	lingot cacao	<u>fruit de saison</u> 🍅
Semaine 41	lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Entrée	<u>concombre + mozza</u> 🍅	saucisson	potage aux légumes et emmental		<u>salade verte</u> et croutons 🍅
Plat principal	fish'n chips MSC	filet de dinde 🇫🇷	rôti de veau UE	sauté de porc 🇫🇷	
Accompagnement	Pommes noisette	<u>courgettes sautées</u> 🍅	<u>riz</u>	<u>semoule et ratatouille</u> 🍅	<u>penne Tandori</u>
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	<u>yaourt aux fruits</u>	produit laitier intégré dans l'entrée	<u>leerdamer</u>	
Dessert	ile flottante		<u>fruit de saison</u> 🍅	<u>fruit de saison</u> 🍅	compote
Semaine 42	lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
Entrée	chou blanc vinaigrette			endives au bleu et noix	<u>salade composée</u> 🍅
Plat principal	grillades de porc 🇫🇷	sauté de bœuf 🇫🇷	filet de colin MSC	poulet rôti 🇫🇷	omelette BBC
Accompagnement	<u>lentilles</u>	<u>boulgour</u> et wok de légumes	<u>brocolis</u>	<u>coquillettes</u>	<u>haricot vert</u>
Produit laitier	fromage blanc aux fruits	<u>emmental</u>	<u>gouda</u>	produit laitier intégré dans l'entrée	
Dessert		<u>fruit de saison</u> 🍅	<u>fruit de saison</u> 🍅	Riz au lait	gâteau basque 🍰
Semaine 43	lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Entrée	<u>taboulé + comté</u>		radis au beurre		<u>salade coleslaw + edam</u> 🍅
Plat principal	<u>escalope de volaille</u> 🇫🇷	<u>croc' fromage</u>	axoa de veau 🇫🇷	émincé de porc au jus 🇫🇷	poisson de la criée
Accompagnement	<u>gratin d'épinards</u>	<u>carottes vichy</u>	<u>spaghettis</u>	<u>purée céleri pdt</u>	<u>riz basmati</u>
Produit laitier	produit laitier intégré dans l'entrée	<u>brie</u>	<u>petit suisse aux fruits</u>	<u>yaourt nature sucré</u>	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	<u>fruit de saison</u> 🍅	madeleine		<u>fruit de saison</u> 🍅	<u>cocktail de fruits</u>

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

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 LEBERT - N° ADEL : 169500667



hysequa

