

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 30 novembre au 18 décembre 2020



Circuits courts et traçabilité des produits :

La viande de porc et la viande de bœuf sont achetées en local.

La viande de bœuf (origine française) est issue de bêtes choisies directement par la boucherie MINEC ; il s'agit d'un approvisionnement 100 % circuit court.

Tous nos hachis sont transformés directement en cuisine (viande de bœuf hachée par nos soins).

Les documents sur la traçabilité et les allergènes peuvent être consultés sur demande auprès de Thierry GARNIER, responsable de la cuisine centrale.

Les produits soulignés bénéficient d'une aide UE à destination des écoles

Le bio le midi, c'est :

Du pain bio est servi tous les jours dans les restaurants scolaires de Lannion.

Tous les fruits et légumes frais servis sont 100 % bio et toujours de saison.

Les produits laitiers et produits secs servis sont bios à 50 %.

lundi 30 nov. 2020	mardi 01 déc. 2020	mercredi 02 déc. 2020	jeudi 03 déc. 2020	vendredi 04 déc. 2020
Carottes râpées AB Saucisse grillée Lentilles carottes AB <u>Bûchette de chèvre AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Soupe pot au feu Gratin de poisson arlequin Boulghour AB Yaourt abricot AB	Rillettes de thon Salade verte AB Cordon bleu végétal Loc Petits pois carottes Riz au lait AB	<u>Assiette de fromages AB</u> Salade verte AB Moussaka Fruit au sirop	Soupe de potiron AB Jambon Loc Gratin savoyard <u>Fruit de saison AB</u>
lundi 07 déc. 2020	mardi 08 déc. 2020	mercredi 09 déc. 2020	jeudi 10 déc. 2020	vendredi 11 déc. 2020
Crème de potimarron AB Cuisse de poulet rôti Loc Haricots verts <u>Fruit de saison AB</u>	Choux rouges aux pommes Oeuf dur AB Pâtes AB sauce tomate <u>Camembert AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Betteraves vinaigrette AB Côtes de porc charcutière Loc Flageolets carottes Pâtisserie	Soupe de légumes AB Filet de poisson Sauce oseille Pommes de terre <u>Fruit de saison AB</u>	Salade verte aux amandes AB Steak haché AB Sauce au bleu Purée crécy Yaourt nature AB
lundi 14 déc. 2020	mardi 15 déc. 2020	mercredi 16 déc. 2020	jeudi 17 déc. 2020	vendredi 18 déc. 2020
<u>Soupe à l'oignon AB</u> Steak végétal Petits pois carottes <u>Saint Nectaire AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	MENU DU NOËL	Soupe de légumes AB Boeuf bourguignon Pâtes <u>Camembert AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Carottes râpées AB Sauté de porc au lait de coco Purée de patates douces AB <u>Saint Paulin AB</u> <u>Compote AB</u>	Rillettes de thon Salade verte AB Filet de poisson Loc Riz AB Sauce butternut AB Yaourt nature AB

Composition des plats :

Moussaka: plat de côtes , ratatouille, pommes de terre, béchamel

Sauce butternut : roux, fumet, échalotes, butternut, crème

Gratin de poisson arlequin : filet de merlu, brunoise de légumes, curry, crème

Sauce oseille : échalotes, vin blanc, roux, fumet, crème

Purée de patates douces: purée de pommes de terre et de patates douces

Sauté de porc : sauté de porc, carottes jaunes, oignons, vin blanc, lait de coco

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION
KER LANNUON