

# Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 10 mai au 04 juin 2021



## 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 10 mai 2021	mardi 11 mai 2021	mercredi 12 mai 2021	jeudi 13 mai 2021	vendredi 14 mai 2021
Salade verte aux 3 fromages Brochette de volaille Loc Sauce vigneronne Frites Yaourt coco AB	Concombres vinaigrette AB Chili sin carné Riz AB <u>Camembert AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Betteraves rouges AB Hachis parmentier Salade verte AB Fruit de saison AB	FÉRIE	Salade de pâtes Côtes de porc Loc Haricots verts Pâtisserie
lundi 17 mai 2021	mardi 18 mai 2021	mercredi 19 mai 2021	jeudi 20 mai 2021	vendredi 21 mai 2021
<u>Pastèque AB</u> Paupiette forestière Loc Petits pois carottes Yaourt nature AB	Betteraves rouges AB Poisson meunière Sauce tomate Riz AB <u>Fruit de saison AB</u>	Maquereaux à la tomate Cordon bleu Gratin de salsifis Salade verte AB Yaourt coco AB	Salade verte aux amandes Bouchée végétale Semoule de couscous AB <u>Saint Paulin AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Charcuterie Loc Salade verte AB Boeuf printanier Loc Pommes de terre AB Petits suisses aux fruits
lundi 24 mai 2021	mardi 25 mai 2021	mercredi 26 mai 2021	jeudi 27 mai 2021	vendredi 28 mai 2021
FÉRIE	Salade composée Pâtes AB Fermières Emmental <u>Fruit de saison AB</u>	Concombres vinaigrette AB Kebab Frites Fromage blanc	Carottes râpées AB Filet de poisson Sauce curcuma Mélange 4 céréales AB <u>Tome de Yennes AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	<u>Melon AB</u> Jambon Loc Purée florentine <u>Cousteron AB</u> Éclair vanille
lundi 31 mai 2021	mardi 01 juin 2021	mercredi 02 juin 2021	jeudi 03 juin 2021	vendredi 04 juin 2021
<u>Pastèque AB</u> Saucisse grillée Loc Lentilles carottes AB Crème dessert chocolat AB	Salade de tomates AB Dahl Riz AB <u>Bûchette de chèvre AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Salade verte aux 3 fromages Boeuf bourguignon Loc Purée Compote AB Biscuit sec	Taboulé Fajitas <u>Camembert AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Charcuterie Salade verte AB Filet de poisson Loc Sauce poireaux Céréales indiennes Glace

## Composition des plats :

Chili sin carné : oignons, tomates, haricots rouges, égrené de pois

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

Sauté de bœuf printanier: sauté de bœuf, oignons, carottes, vin rouge

Purée florentine : pommes de terre, épinards

Bouchée végétale : carottes, oignons, champignons, sauté végétal, lait, farine

Fajitas : émincé de volaille, poivrons rouges, tomates, maïs, tomates

## Légende

**AB** : Produits issus de l'Agriculture Biologique

**PL** : Produits Locaux

**Cases roses** : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION  
KER LANNUON