

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

Du 20 juin au 07 juillet 2022

Circuits courts et traçabilité des produits :

La viande de porc et la viande de bœuf sont achetées en local et 100 % française.

La viande de bœuf (origine française) est issue de bêtes choisies directement par la boucherie Talhouët ; 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 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 20 juin 2022	mardi 21 juin 2022	mercredi 22 juin 2022	jeudi 23 juin 2022	vendredi 24 juin 2022
Salade méli mélo Pané végétal à la provençale Haricots beurre Cousteron AB Fruit de saison AB	Melon AB Pilon de poulet PL Mayonnaise Frites Glace	Salade aux 3 fromages AB Jambon PL Pâtes AB Compote biscuit sec	Salade de tomates ciboulette AB Moussaka PL Salade verte AB Crème dessert AB	Pastèque AB Filet de poisson PL Sauce taï Riz AB Tomme grise AB Salade de fruits frais AB
lundi 27 juin 2022	mardi 28 juin 2022	mercredi 29 juin 2022	jeudi 30 juin 2022	vendredi 01 juil. 2022
Carottes râpées AB Brochette de volaille PL Petit pois Yaourt nature AB	Concombres maïs AB Chipolatas merguez PL Sauce ratatouille <u>Céréales méditerranéennes</u> Fromage blanc AB	Melon AB Gratin de poisson à l'italienne Semoule de couscous AB Crème dessert chocolat AB	Chèvre chaud salade verte AB Spaghettis bolognaise végétal AB Emmental AB Fruit de saison AB	Salade alaska Carbonnade flamande PL Pommes de terre AB Meule de Savoie AB Fruit de saison AB
lundi 04 juil. 2022	mardi 05 juil. 2022	mercredi 06 juil. 2022	jeudi 07 juil. 2022	
Betteraves rouges AB Poisson meunière sauce tomate Pâtes Bûchette de chèvre AB Fruit de saison AB	Melon AB Fajitas au poulet PL Saint-Paulin AB Pâtisserie	Pastèque AB Salade piémontaise Comté AB Glace	PIQUE-NIQUE	

Composition des plats :

Bolognaise végétal : concentré de tomates, concassé de tomates, oignons, ails, égrené de pois.

Carbonnade flamande : viande de bœuf, bière, carottes, oignons, champignons.

Salade méli mélo : carottes râpées, céleri râpé, maïs, échalotes

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : Menus centres de loisirs

LAN ION