

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 07 novembre au 02 décembre 2022



Circuits courts et traçabilité des produits :

La viande de porc et la viande de bœuf et volaille (Viande Française) 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 bio à 50 %.

lundi 07 nov. 2022	mardi 08 nov. 2022	mercredi 09 nov. 2022	jeudi 10 nov. 2022	vendredi 11 nov. 2022
Betteraves rouges à l'échalote AB Pâtes AB Fermières végétales Emmental AB Fruit de saison AB	Soupe pot au feu Rôti de porc aux herbes Loc Carottes à la crème AB Yaourt nature AB	Carottes râpées AB Filet de poisson Semoule de couscous AB Bûchette de chèvre AB Compote AB	Soupe de butternut Hachis parmentier Loc Salade verte AB Petits suisses AB	FÉRIÉ
lundi 14 nov. 2022	mardi 15 nov. 2022	mercredi 16 nov. 2022	jeudi 17 nov. 2022	vendredi 18 nov. 2022
Crème de potimarron AB Kebab végétal Fruit de saison AB	Carottes râpées AB Pâtes AB Bolognaise végétale Emmental AB Fruit de saison AB	Salade d'endives AB Bœuf bourguignon Loc Semoule de couscous AB Compote AB	Soupe de légumes AB Cassoulet maison Loc Camembert AB Fruit de saison AB	Salade verte AB aux 3 fromages Filet de poisson sauce butternut AB Riz AB Fromage blanc nature AB
lundi 21 nov. 2022	mardi 22 nov. 2022	mercredi 23 nov. 2022	jeudi 24 nov. 2022	vendredi 25 nov. 2022
Céleri coslow Cordon bleu végétal Purée florentine Saint-Paulin AB Fruit de saison AB	Soupe à l'oignon AB Emmental AB Poulet basquaise Loc Petits pois carottes Crème dessert chocolat AB	Soupe de poireaux et pois cassés Côte de porc provençale Loc Polenta AB Saint-Nectaire AB Fruit de saison	Charcuterie Poisson meunière Sauce tomate Pommes de terre AB Fruit de saison AB	Betteraves rouges à l'échalote AB Croziflette végétale Salade verte AB Compote AB Biscuit sec
lundi 28 nov. 2022	mardi 29 nov. 2022	mercredi 30 nov. 2022	jeudi 01 déc. 2022	vendredi 02 déc. 2022
Chèvre chaud Salade verte AB Paupiette forestière Loc Frites Fruit de saison AB	Salade verte AB Bouchée végétale Céréales gourmandes AB Cousteron AB Compote AB	Salade composée Cuisse de poulet aux herbes Loc Haricots verts Far aux pruneaux	Soupe de lentilles corail AB Filet de poisson Sauce poireaux AB Pâtes AB Yaourt nature AB	Carottes râpées AB Chili sin carné Riz AB Bûchette de chèvre AB Crème dessert vanille AB

Composition des plats :

Croziflette : crozet, reblochon, carottes, oignons, courgettes, champignons

Chili sin carné : haricots rouges, émincé de pois, maïs, oignons, tomates, ail

Bouchée végétale : quenelle végétale, champignons, sauce blanche, carottes

Pâtes fermières végétales : tofu, carottes jaunes, champignons, béchamel

Kebab végétal : émincé de pois et blé, oignons, tomates

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs

LAN ION

