




Menus du 21 au 31 octobre 2024

1 Plat fait maison

2 Produit bénéficiant d'une Aide de l'Union Européenne 


3 Produit local – Circuit court 

 Menu végétarien 

Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
<p>1 3 Soupe de légumes</p> <p>1 3 Paupiette aux pruneaux</p> <p>Flageolets carottes</p> <p>2 Ortolan Fruit</p>	<p>3 Charcuterie Salade verte</p> <p>1 Gratin de poisson provençale</p> <p>1 Riz Pilaf</p> <p>2 Compote</p>	<p>3 Bouchée fromagère Salade verte</p> <p>1 Pâtes fermières végétales</p> <p>Emmental</p> <p>2 Fruit</p>	<p>3 Rilette de thon Salade verte</p> <p>1 Saucisse grillée</p> <p>1 Lentilles carottes</p> <p>3 Crème dessert</p>	<p>1 Choux rouge râpés aux pommes</p> <p>1 Rôti de porc</p> <p>1 3 Gratin dauphinois</p> <p>3 Yaourt coco</p>
Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	'Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	Vendredi 1 novembre
<p>1 Crème de potimarron</p> <p>1 Poisson meunière Sauce tomate</p> <p>1 Semoule de couscous</p> <p>3 Yaourt citron</p>	<p>1 Betteraves rouges persillées</p> <p>1 Poulet grillé aux herbes</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>1 Soupe de lentilles carottes</p> <p>1 Bœuf bourguignon</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>2 Camembert Fruit</p>	<p>1 Céleri rémoulade</p> <p>1 Lasagnes végétales</p> <p>3 Salade verte</p> <p>2 Fruit</p>	<p>FERIE</p>

- Les menus sont indicatifs et peuvent être modifiés
- Toutes les soupes sont « fait maison »
- Nos produits sont à 85 % Bio sauf le Pain qui est bio à 100 %
- Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine centrale

• Contacts Cuisine Centrale:

 Téléphone : 02 96 48 54 06

 Mail : cuisine.centrale@lannion.bzh

 Adresse : Parc municipal du Roudour – rue des Martyrs de la Résistance 22300 Lannion



Document en « Français facile »

LANNION