

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs - du 13 juin au 5 juillet 2016



Circuits courts et traçabilité des produits :

Les viandes de porc, bœuf et de volaille 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.

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 14 mai 2018	mardi 15 mai 2018	mercredi 16 mai 2018	jeudi 17 mai 2018	vendredi 18 mai 2018
Betteraves rouges AB Pâtes AB* Fermière Emmental AB* Fruit de saison AB*	Salade de tomate AB Saucisse grillée Loc Lentilles carottes AB Fromages blanc AB	Salade verte aux 3 fromages Nuggets de poulet Purée florentine Fruit de saison AB	Concombre AB Filet de poisson Loc Sauce citron Riz AB* Crème dessert vanille	Céleri maïs Goulash Loc Gratin de salsifis Camembert AB* Fruit de saison AB*
lundi 21 mai 2018	mardi 22 mai 2018	mercredi 23 mai 2018	jeudi 24 mai 2018	vendredi 25 mai 2018
FERIE	Rillettes de thon Biscottes Paupiette provençale Loc Purée florentine Fruit de saison AB*	Taboulé Salade verte AB Côtes de porc charcutière Loc Haricots beurre Crème dessert chocolat AB	Melon AB* Colombo de porc Loc Semoule de couscous AB* Yaourt citron AB	Salade aux dés de fromages Gratin de poisson Tomate courgettes Pommes de terre AB* Fruit de saison AB*
lundi 28 mai 2018	mardi 29 mai 2018	mercredi 30 mai 2018	jeudi 31 mai 2018	vendredi 01 juin 2018
Salade de tomate AB Brochette de volaille marinée Frites Mini cabrette Compote AB*	Carottes râpées AB Emincé de bœuf aux petits l Pâtes AB* Yaourt nature AB*	Rillettes de thon Salade verte AB Sauté d'agneau miel et citron Céréales gourmandes AB Yaourt pulpe	Pastèque AB* Filet de poisson Loc sce persil Riz AB* Tome de Yenne AB* Fruit de saison AB*	Assiette de fromages AB* Salade verte AB Rôti de porc Loc Panaché de haricots Semoule au lait AB
lundi 04 juin 2018	mardi 05 juin 2018	mercredi 06 juin 2018	jeudi 07 juin 2018	vendredi 08 juin 2018
Chèvre chaud Salade verte AB Chili sin carné Riz AB* Fruit de saison AB*	Concombre sauce bulgare AB Blanquette de veau gratin de choux fleur Crème dessert chocolat AB	Maquereaux à la tomate Spaghetti AB Bolognaise Loc Emmental AB Fruit de saison AB	Pâté de campagne Loc Salade verte AB Jambon sauce porto Purée crécy Petits suisses	Melon AB* Filet de poisson sce poireaux Blé AB* Saint Paulin AB* Fruit de saison AB*

Composition des plats :

Paupiette aux provençale tomate courgette poivrons aubergine
Sauce citron roux fumet jus de citron crème
Fermière:Dés de dinde carottes poireaux carottes navets champignons crème
Sauce persil roux fumet échalote persil vin blanc crème
Sauce poireaux:Poireaux oignons vin blanc crème

Chili sin carné tomate ,oignons haricots rouges, aubergine poivrons,courgettes

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture
Biologique
AB* Aide UE à destination des écoles
PL : Produits Locaux
Cases roses : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION
KER LANNUON