

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 de 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 11 juin 2018	mardi 12 juin 2018	mercredi 13 juin 2018	jeudi 14 juin 2018	vendredi 15 juin 2018
Betteraves rouges AB Sauté de volaille au bleu Loc Haricots verts Fromage AB Riz au lait	Pastèque AB Poisson meunière Riz AB Sauce citron Camembert AB Compote AB	Melon Côtes de porc Purée crécy Pâtisserie	Salade de tomate AB Couscous poulet merguez Loc Semoule de couscous AB Crème dessert vanille AB	Salade verte AB au thon Bœuf printanier Loc Gratin de courgettes AB Saint Paulin AB Fruit de saison AB
lundi 18 juin 2018	mardi 19 juin 2018	mercredi 20 juin 2018	jeudi 21 juin 2018	vendredi 22 juin 2018
Salade composé au surimi Saucisse grillée Loc Lentilles carottes AB Emmental AB Fruit de saison AB	Concombre maïs AB Brochette marinée Loc Frites Saint nectaire Fruit de saison AB	Salade de tomate Tartiflette Salade verte Petits suisses sucrés	Melon AB Spaghetti AB Bolognaise Loc Emmental AB Yaourt sucré AB	Saucisson à l'ail Filet de poisson piperade Loc Pâtes AB Petits suisses AB
lundi 25 juin 2018	mardi 26 juin 2018	mercredi 27 juin 2018	jeudi 28 juin 2018	vendredi 29 juin 2018
Salade de tomate AB Paupiette aux pruneaux Loc Purée florentine Fromage blanc AB	Rillettes de thon Salade verte AB Chili sin camé Riz AB Tarte normande	Concombre maïs emmental Boeuf bourguignon Pâtes Compote	Assiette de fromages AB Salade verte Salade Thonmontaise Fruit de saison AB	Salade composée Rôti de porc charcutière Loc Petits pois carottes Salade de fruits frais AB
lundi 02 juil. 2018	mardi 03 juil. 2018	mercredi 04 juil. 2018	jeudi 05 juil. 2018	vendredi 06 juil. 2018
Pastèque AB Sauté de volaille forestière Pommes noisettes Camembert AB Compote	Saucisson sec Curry d'agneau Riz AB Salade verte AB Yaourt pulpe	Taboulé Steak haché sauce au bleu Gratin de salsifis Salade verte Yaourt citron	Chèvre chaud Salade verte AB Gratin de poisson courgette tom Semoule de couscous AB Crème dessert vanille AB	PIQUE NIQUE

Composition des plats :

Paupiette aux pruneaux oignons ,vin carottes, roux ,fond, pruneaux
Sauce au bleu échalote vin blanc bleu crème fond, roux
Tartiflette pommes de terre lardons oignons vin blanc reblochon crème
Sauce citron roux fumet jus de citron crème
Pâtes au surimi Pâtes surimi tomate maïs vinaigrette tomate
Salade thonmontaise Pommes de terre thon tomate cornichons maïs mayonnaise
Bœuf bourguignon sauté de bœuf oignons carottes vin rouge
Curry : agneau carottes oignons curry

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture

Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION
KER LANNUON