

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs -

du 03 au 28 septembre 2018

Circuits courts et traçabilité des produits :

Les viande 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

1. Les produits surlignés bénéficient d'une aide à destination des écoles .

Haricots verts Riz au lait AB	céréales gourmandes AB Camembert AB Purée de fruit AB	Petits pois carottes Saint Nectaire Fruit de saison AB	Sauce au bleu Frites Yaourt sucré AB	Flageolet carottes Comté AB Fruit de saison AB
lundi 17 sept. 2018	mardi 18 sept. 2018	mercredi 19 sept. 2018	jeudi 20 sept. 2018	vendredi 21 sept. 2018
Betteraves rouges à l'échalote Curry d'agneau Céréales indiennes AB Carré frais AB Fruit de saison AB	Melon AB Paupiette de dinde aux pruneaux Pâtes AB Yaourt nature AB	Carottes râpées AB Sauté de bœuf aux fèves pl Gratin de choux fleur PL Mousse chocolat noir	Tomate vinaigrette AB Filet de poisson PL sauce aux poireaux Riz AB Crème dessert vanille AB	Rillettes de thon biscotte Rôti de porc froid PL Carottes à la crème AB Saint nectaire Fruit de saison AB
lundi 24 sept. 2018	mardi 25 sept. 2018	mercredi 26 sept. 2018	jeudi 27 sept. 2018	vendredi 28 sept. 2018
Carottes râpées AB Jambon Sauce au porto Purée florentine Petits suisses	Salade d'avocat surimi maïs Gratin de poisson mirepoix PL Semoule de couscous AB Saint Paulin AB Purée de fruit AB	Salade verte aux 3 fromages Sauté de porc à l'ancienne PL Pommes de terre AB Pommes chaudes AB	Saucisson à l'ail Salade verte AB Chili sin carné Riz AB Bûchette de chèvre AB Fruit de saison AB	Pastèque AB Hachis parmentier PL Salade verte AB Yaourt pulpe

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%.

Composition des plats :

Paupiette aux pruneaux oignons ,vin carottes, roux ,fond, pruneaux

Sauce au bleu échalote vin blanc bleu crème fond, roux

Saut2 de porc à l'ancienne Sauré de porc oignons carottes vin blanc moutarde à l'ancienne

Sauce aux poireaux x : poireaux vin blanc roux fumet

Bœuf bourguignon sauté de bœuf oignons carottes vin rouge

Poisson tomate courgettes : poisson tomate courgette crème

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs