

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

Du 03 au 28 Septembre 2018



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.

Les produits soulignés bénéficient d'une aide 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 03 sept. 2018	mardi 04 sept. 2018	mercredi 05 sept. 2018	jeudi 06 sept. 2018	vendredi 07 sept. 2018
Carottes râpées AB Nuggets de poulet Pâtes AB Sauce tomate Fruit de saison AB	Taboulé Salade verte AB Rôti de porc aux herbes PL Petits pois carottes AB Petits suisses	Salade de tomates AB Sauté de volaille PL Sauce au bleu Purée crécy Compote AB	Melon AB Couscous poulet merguez PL Semoule de couscous AB Yaourt citron AB	Chèvre chaud Salade verte AB Gratin poisson tomate courgette Pommes de terre AB Fruit de saison AB
lundi 10 sept. 2018	mardi 11 sept. 2018	mercredi 12 sept. 2018	jeudi 13 sept. 2018	vendredi 14 sept. 2018
Salade de tomates AB Brochette de volaille marinée Haricots verts Riz au lait AB	Pastèque AB Poisson meunière Céréales gourmandes AB Camembert AB Purée de fruits AB	Salade pommes de terre thon Côtes de porc PL Petits pois carottes Saint Nectaire Fruit de saison AB	Salami salade verte AB Steak haché PL Sauce au bleu Frites Yaourt sucré AB	Concombre aux fines herbes AB Sauté de porc à l'ancienne PL Flageolets 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	Tomates 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 (AOP) 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 fruits 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

Composition des plats :

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

Sauce au bleu : échalote, vin blanc, bleu, crème, fond, roux

Sauté de porc à l'ancienne : sauté de porc, oignons, carottes, vin blanc, moutarde à l'ancienne

Sauce aux poireaux : poireaux, vin blanc, roux, fumet

Poisson tomates courgettes : poisson, tomates, courgettes, crème

Curry : agneau, carottes, oignons, curry

Purée crécy : pommes de terre, carottes

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION
KER LANNUON