

# Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs -

du 01 octobre au 19 octobre

## 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

**Les produits surlignés bénéficient d'une aide UE 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 bios à 50%.

lundi 01 oct. 2018	mardi 02 oct. 2018	mercredi 03 oct. 2018	jeudi 04 oct. 2018	vendredi 05 oct. 2018
Melon AB Boeuf bourguignon PL Pâtes AB Fromage blanc AB	Salade Piémontaise Poulet rôti PL Haricots verts Fruit de saison AB	Rillettes ce thon salade verte AB Cassoulet maison AB Crème dessert vanille B	Concombre sauce bulgare AB Filet de poisson PL Sauce citron Riz AB Yaourt sucré AB	Assiette de fromages ab Salade verte AB Palette à la diable Frites Fruit de saison AB
lundi 08 oct. 2018	mardi 09 oct. 2018	mercredi 10 oct. 2018	jeudi 11 oct. 2018	vendredi 12 oct. 2018
Céleri maïs AB Cordon bleu Pâtes AB sauce tomate Emmental AB Fruit de saison AB	Salade de tomates AB Saucisse grillée PL Lentilles carottes AB Yaourt aromatisé	Carottes râpées AB Escalope de volaille forestière Purée florentine Saint Paulin AB Compote AB	Pastèque AB Moussaka Crème dessert AB	Betteraves rouges AB Filet de poisson PL Sauce oseille Semoule de couscous AB Pâtisserie
lundi 15 oct. 2018	mardi 16 oct. 2018	mercredi 17 oct. 2018	jeudi 18 oct. 2018	vendredi 19 oct. 2018
Crème de potimarron AB Brochette marinée PL Flageolets carottes Fruit de saison AB	Concombre sauce bulgare AB Steak haché PL Sauce au bleu Frites Purée de fruit AB	Charcuterie PL salade verte AB Rôti de porc aux herbes Gratin de brocolis AB Yaourt citron AB	Salade de tomates AB Filet de poisson PL Carottes à la crème Petits suisses	Maquereaux à la tomate Tartiflette Salade verte AB Fruit de saison AB

### Composition des plats :

Palette à la diable : Rôti de porc saumuré moutarde tomate oignons

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

Bœuf bourguignon sauté de bœuf oignons carottes vin rouge

Moussaka : plat de côtes, courgettes, poivrons, aubergines, P d Terre ,béchamel

### Légende

**AB** : Produits issus de l'Agriculture Biologique

**PL** : Produits Locaux

**Cases roses** : menus centres de loisirs