

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 1er octobre au 19 octobre 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.

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 %.

Les produits soulignés bénéficient d'une aide UE à destination des écoles

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 de thon Salade verte AB Cassoulet maison AB Crème dessert vanille AB	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, tomates, 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, pommes de terre, béchamel.

Purée florentine : pommes de terre, épinards.

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION
KER LANNUON