

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs -

du 5 novembre au 30 novembre

Circuits courts et traçabilité des produits :

La viande de porc et la viande de bœuf 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 05 nov. 2018	mardi 06 nov. 2018	mercredi 07 nov. 2018	jeudi 08 nov. 2018	vendredi 09 nov. 2018
Betteraves rouges vinaigrette AB Poisson meunière RiZ AB sauce tomate Mini cabrette Fruit de saison AB	Tomate AB Boeuf provençale Loc Purée florentine Crème dessert chocolat AB	Soupe de légumes AB Steak végétal AB Blé AB sauce basquaise Bûchette de chèvre AB Fruit de saison AB	Carottes râpées AB Cuisse de poulet rôti loc Haricots verts Riz au lait AB	Soupe de courges AB Cassoulet maison Camembert AB Fruit de saison AB
lundi 12 nov. 2018	mardi 13 nov. 2018	mercredi 14 nov. 2018	jeudi 15 nov. 2018	vendredi 16 nov. 2018
Crème de potimarron AB Paupiette forestière Loc Semoule de couscous AB Yaourt sucré AB	Celeri maïs AB Cordon bleu Petits pois carottes Fruit de saison AB	Saucisson sec Salade verte AB Escalope de poulet au bleu Loc Pommes noisettes Flan caramel AB	Sardine beurre Spaghetti AB Bolognaise Loc Emmental AB Fruit de saison AB	Assiette de fromages AB Salade verte AB Filet de poisson aux pommes Pommes de terre AB Compote AB
lundi 19 nov. 2018	mardi 20 nov. 2018	mercredi 21 nov. 2018	jeudi 22 nov. 2018	vendredi 23 nov. 2018
Soupe de potiron AB Carbonnade flamande Loc Pâtes AB Fruit de saison AB	Salade verte aux trois fromages Saucisse grillée Loc Lentilles carottes AB Tarte aux pommes	Soupe pot au feu Tartiflette Salade verte AB Compote AB	Pâté de campagne Salade verte AB Gratin de poisson Riz AB Yaourt citron	Soupe de légumes AB Moussaka Loc Munster AB Fruit de saison AB
lundi 26 nov. 2018	mardi 27 nov. 2018	mercredi 28 nov. 2018	jeudi 29 nov. 2018	vendredi 30 nov. 2018
Chèvre chaud Salade verte AB Boeuf provençale Loc Frites Yaourt nature AB	Betteraves rouges à l'échalote A Filet de poisson aux poires Semoule de couscous AB Bûchette de chèvre AB Fruit de saison AB	Céleri rémoulade maïs Paupiettes forestières Loc Céréales gourmandes AB Saint Paulin AB Fruit de saison AB	Carottes râpées AB Pâtes AB Fermières Emmental AB Purée de pommes AB	Crème de potimarron AB Sauté de porc à l'ancienne Gratin de choux fleur AB Saint Nectaire Fruit de saison AB

Composition des plats :

Crème potimarron: Potimarron châtaignes vache qui rit
 Soupe de potiron : potiron carottes lait
 Moussaka : plat de côtes pommes de terre ratouille béchamel
 Colombo de porc : porc saumurée carottes oignons épices colombo vin blanc
 Assiette de fromage saint Paulin , Comté, Tome de Yenne
 Poisson provençale cuit sur fond de poivrons oignons tomate ail
 Sauce aux pommes échalotes vin blanc compote et pommes fruit crème
 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