

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

Du 20 Mai au 14 Juin 2019



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 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 20 mai 2019	mardi 21 mai 2019	mercredi 22 mai 2019	jeudi 23 mai 2019	vendredi 24 mai 2019
Pastèque AB Poulet rôti aux herbes AB Frites Petit suisse aux fruits	Concombre sauce bulgare AB Jambon Loc Sauce porto Jardinière de légumes Yaourt pulpe AB	Carottes râpées AB Poulet rôti Pommes noisettes Camembert AB Crème dessert vanille AB	Charcuterie Loc Salade verte AB Poisson sauce bonne femme Boullgour AB Glace	Salade verte aux 3 fromages Œuf dur sauce tomate AB Riz AB Salade de fruits frais AB
lundi 27 mai 2019	mardi 28 mai 2019	mercredi 29 mai 2019	jeudi 30 mai 2019	vendredi 31 mai 2019
Betteraves rouges ciboulette AB Saucisse grillée Loc Lentilles carottes AB Cabrette Fruit de saison AB	Melon AB Couscous végétal Semoule de couscous AB Fromage blanc AB	Chèvre chaud Salade verte AB Choucroute Pommes de terre AB Mousse au chocolat	FERIE	Tarte chèvre basilic Escalope de volaille sauce au bleu Boullgour AB Salade verte AB Yaourt nature sucré AB
lundi 03 juin 2019	mardi 04 juin 2019	mercredi 05 juin 2019	jeudi 06 juin 2019	vendredi 07 juin 2019
Betteraves rouges ciboulette AB Sauté de volaille Loc Haricots verts Ortolan AB Riz au lait AB	Pastèque AB FISH AND CHIPS Camembert AB Compote AB	Salade composée Sauté de porc à l'estragon Pâtes AB Fromage blanc AB	Salade de tomates fête Couscous poulet merguez Semoule de couscous AB Crème dessert chocolat AB	Salade verte AB au thon Boeuf printanier Loc Gratin de courgettes AB Saint Paulin AB Fruit de saison AB
lundi 10 juin 2019	mardi 11 juin 2019	mercredi 12 juin 2019	jeudi 13 juin 2019	vendredi 14 juin 2019
FERIE	Taboulé Salade verte AB Steak haché AB au bleu Panaché de flageolets Fromage blanc AB	Carottes râpées AB Rôti de porc Loc Gratin de choux fleur Loc Crème brûlée	Charcuterie Loc Salade verte AB Filet de poisson à l'estragon Riz pilaf AB Fruit de saison AB	Melon AB Colombo de porc Loc Purée de patates douces AB Salade de fruit frais AB

Composition des plats :

Colombo : sauté de porc, carottes, oignons, vin blanc, épices, colombo

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

Sauce bonne femme : échalote, champignons, persil, crème

Sauce estragon : roux fumet, échalote, vin blanc, estragon, crème

Couscous végétal : carottes, courgettes, aubergines, oignons, boulettes de pois chiche

Fish and chips : poisson pané et frites

Bœuf printanier : sauté de bœuf, oignons, carottes jaunes, courgettes, vin blanc

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION
KER LANNUN