

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 02 MARS AU 27 MARS 2020



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.

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 02 mars 2020	mardi 03 mars 2020	mercredi 04 mars 2020	jeudi 05 mars 2020	vendredi 06 mars 2020
Betteraves rouges à l'échalote AB Poisson meunière Riz AB sauce citron Camembert AB Fruit de saison AB	Soupe de légumes AB Cuisse de poulet rôti AB Haricots verts <u>Saint Paulin ab</u> <u>Fruit AB</u>	Assiette de fromages AB Galette saucisse Salade verte AB Crêpe	Choux fleur sce moutarde AB Cordon bleu végétal sauce tomate Pommes de terre AB Compote AB	Carottes coslow Sauté de bœuf à l'indienne Loc Céréales gourmandes AB Crème dessert chocolat
lundi 09 mars 2020	mardi 10 mars 2020	mercredi 11 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
Salade verte AB Steak haché AB Sauce au bleu <u>Frites</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Carottes râpées au citron AB Spaghetti AB Bolognaise végétale Emmental AB Compote AB	Nems Salade verte AB Colombo de porc Loc Purée de patate douce Fruit de saison AB	Soupe de poireaux AB Filet de poisson Loc Sauce butternut AB Mélange 4 céréales AB Fromage blanc AB	Maquereaux à la tomate Salade Verte Sauté de volaille forestière Loc Semoule de couscous AB <u>Yaourt nature AB</u>
lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	mercredi 18 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
Salade verte AB aux trois fromages Brochette marinée LOC Petits pois carottes Yaourt fraise AB	Soupe de lentilles corail AB Oeuf dur AB sauce tomate Pâtes AB Camembert AB <u>Fruit de saison AB</u>	Charcuterie Loc Salade verte AB Gratin de poisson aux poireaux Boullgour AB Crème dessert chocolat	Rillettes de thon biscotte Salade verte AB Carbonnade flamande Loc Pommes de terre AB Compote AB	Soupe de légumes ab Cassoulet maison Saint Paulin AB Fruit de saison AB
lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	mercredi 25 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
Carottes râpées AB Gratin de poisson Riz AB <u>Fromage blanc AB</u>	Soupe pot au feu Saucisse grillée Flageolet carottes Bûchette de chèvre AB Fruit de saison AB	sardine à la tomate Salade verte AB Pâtes à la chinoise Camembert AB Fruit de saison AB	Soupe de potiron AB Hachis parmentier Salade verte AB Fruit de saison AB	Salade Verte Saint nectaire AOP Bouchée végétal Brownies crème anglaise

Composition des plats :

Sauce au bleu : échalote vin blanc, bleu ,fond volaille crème fraîche

Sauce citron : roux, fumet, jus de citron, crème

Bolognaise végétal oignons concassé et concentré de tomate égrainé de soja

Bouchée végétal :Crôte à bouchée, lait, carottes en dés ,champignons, quenelle végétal

Hachis parmentier : Purée, plat de cotes, ail ,oignons, persil

Carottes cos-low : carottes râpées céleri mayonnaise

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture

Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION
KER LANNOUN