

# Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 1er septembre au 25 septembre 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 %.

	mardi 01 sept. 2020	mercredi 02 sept. 2020	jeudi 03 sept. 2020	vendredi 04 sept. 2020
	Carottes râpées AB Cordon bleu végétal Purée florentine <u>Camembert AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Chèvre chaud Salade verte AB Sauté de volaille tandoori Riz pilaf AB Yaourt coco AB	Salade de tomates AB Filet de poisson Sauce citron Céréales indiennes AB Crème dessert vanille AB	<u>Melon AB</u> Bœuf bourguignon Loc Jardinière de légumes <u>Tome Blanche AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>
lundi 07 sept. 2020	mardi 08 sept. 2020	mercredi 09 sept. 2020	jeudi 10 sept. 2020	vendredi 11 sept. 2020
Taboulé Salade verte AB Cuisse de poulet aux herbes Haricots verts Fromage blanc nature	<u>Concombre sauce bulgare</u> Chili sin carné Riz AB <u>Saint Paulin AB</u> <u>Compote AB Biscuit sec</u>	Charcuterie Loc Salade verte AB Poisson meunière Pommes de terre AB Yaourt citron AB	<u>Pastèque AB</u> Hachis parmentier Salade verte AB Petits suisses aux fruits	Salade composée AB Rôti de porc Loc Petits pois carottes <u>Bûchette de chèvre AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>
lundi 14 sept. 2020	mardi 15 sept. 2020	mercredi 16 sept. 2020	jeudi 17 sept. 2020	vendredi 18 sept. 2020
Carottes râpées AB aux raisins secs AB Steak végétal provençale Semoule de couscous AB Yaourt nature AB	Salade verte aux amandes AB Sauté de porc au lait de coco Frites <u>Cousteron AB</u> Poires au sirop	Salade de tomates AB Sauté de bœuf au caramel Loc Purée crécy <u>Camembert AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	<u>Assiette de fromages AB</u> Salade verte AB Sauté d'agneau miel et citron Mélange 4 céréales AB <u>Fruit de saison AB</u>	<u>Melon AB</u> Filet de poisson Riz AB <u>Tomme de Yenne</u> Crème dessert chocolat AB
lundi 21 sept. 2020	mardi 22 sept. 2020	mercredi 23 sept. 2020	jeudi 24 sept. 2020	vendredi 25 sept. 2020
Salade de tomates AB Pâtes AB Fermières <u>Emmental AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Chèvre chaud Salade verte AB Gratin de poisson tomates courgettes Riz AB Yaourt aromatisé	<u>Concombre AB</u> Rougail saucisse Loc Frites Fromage AB <u>Fruit de saison AB</u>	Maquereaux à la tomate Couscous végétal Semoule de couscous AB <u>Camembert AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	<u>Pastèque AB</u> Bœuf bourguignon Loc Pommes de terre AB Yaourt citron AB

### Composition des plats :

Rougail saucisse : saucisse, tomates, ails, oignons

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

Bourguignon : sauté de bœuf, oignons, carottes, vin rouge

Sauté de porc au lait de coco : sauté de porc saumuré lait de coco , carottes, oignons

Purée florentine : pommes de terre, épinards

Pâtes fermières : dés de dinde, carottes, poireaux, champignons, navets, crème fraîche

### Légende

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

**PL** : Produits Locaux

**Cases roses** : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION  
KER LANNUN