

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 28 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 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 28 sept. 2020	mardi 29 sept. 2020	mercredi 30 sept. 2020	jeudi 01 oct. 2020	vendredi 02 oct. 2020
Salade composée AB Cuisse de poulet rôti AB Frites Saint Paulin AB Fruit de saison AB	Melon AB Cassoulet maison Bûchette de chèvre AB Compote AB	Rillettes de thon Poulet basquaise Riz Fromage Fruit de saison AB	Charcuterie Loc Salade verte AB Thon bolognaise Boulogne AB Fromage blanc nature AB	Betterave rouge AB Emmental Galette de lentilles vertes Pâtes AB Sauce tomate Fruit de saison AB
lundi 05 oct. 2020	mardi 06 oct. 2020	mercredi 07 oct. 2020	jeudi 08 oct. 2020	vendredi 09 oct. 2020
Andouille Poisson sauce normande Pommes de terre Pont l'Evêque AB Fruit de saison AB	Salade de tomates AB Jimbalya Brownies Crème anglaise	Carottes râpées Tartiflette Salade verte AB Compote AB Biscuit	Nems salade verte Bœuf façon thaï Pâtes AB Litchis au sirop Fromage blanc nature AB	Galette saucisse Salade verte Sauce ratatouille Kouign Amann Fruit de saison AB
lundi 12 oct. 2020	mardi 13 oct. 2020	mercredi 14 oct. 2020	jeudi 15 oct. 2020	vendredi 16 oct. 2020
Taboulé Salade verte AB Poisson pané Sauce tomate Mélange 4 céréales AB Yaourt nature AB	Soupe pot au feu Brochette marinée Gratin de choux fleur AB Petits suisses aux fruits	Pastèque AB Chili sin carné Riz AB Crème dessert vanille AB	Betteraves rouges à l'échalote Spaghetti AB Bolognaise Emmental AB Fruit de saison AB	Concombre sauce bulgare AB Jambon Gratin savoyard Salade verte AB Compote AB

Composition des plats :

Thon bolognaise : thon, oignons, concassée de tomates, concentré de tomate, ail

Sauce normande : roux fumet, échalotes, pommes, compote de pommes, crème, vin blanc

Bœuf thaï : émincé de bœuf, oignons, carottes, épices, germes de soja

Gratin savoyard : pommes de terre, crème fraîche, fromage

Spaghetti bolognaise : plat de côtes, oignons, concassé de tomates, ail, concentré de tomate

Gratin de choux fleur : pommes de terre, choux fleur, béchamel, fromage

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION
KER LANNUN