

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 02 septembre au 27 septembre 2019



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 sept. 2019	mardi 03 sept. 2019	mercredi 04 sept. 2019	jeudi 05 sept. 2019	vendredi 06 sept. 2019
Carottes râpées AB Cordon bleu Purée florentine Yaourt pulpe	Céleri Maïs AB Rougail saucisse Loc Semoule de couscous AB <u>Camembert AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Concombres sauce bulgare AB Steak végétal Sauce tomate Pâtes AB Fruit de saison AB	Salade de tomates AB Filet de poisson Loc Sauce citron Céréales indiennes AB Crème dessert vanille AB	Melon AB Sauté de bœuf aux fèves Loc Jardinière de légumes <u>Chanteneige AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>
lundi 09 sept. 2019	mardi 10 sept. 2019	mercredi 11 sept. 2019	jeudi 12 sept. 2019	vendredi 13 sept. 2019
Rillettes de thon Salade verte AB Chili sin carné Riz AB <u>Cousteron AB</u> Fruit de saison AB	Taboulé Salade verte AB Cuisse de poulet rôti AB Petits pois carottes Fromage blanc AB	Salade de tomates AB Spaghettis AB Bolognaise Loc Emmental AB Flan caramel AB	Pastèque AB Hachis parmentier Salade verte AB Petits suisses	Salade composée Rôti de porc Haricots verts <u>Bûchette de chèvre AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>
lundi 16 sept. 2019	mardi 17 sept. 2019	mercredi 18 sept. 2019	jeudi 19 sept. 2019	vendredi 20 sept. 2019
<u>Concombres sauce bulgare AB</u> Colombo de porc Loc Frites Ananas au sirop Biscuit	Carottes râpées AB Raisins secs AB Steak végétal Sauce tomate Riz AB <u>Yaourt nature AB</u>	Pastèque AB Boeuf bourguignon Loc Pommes noisettes Yaourt aromatisé AB	<u>Assiette de fromages AB</u> Salade verte AB Sauté d'agneau miel et citron Céréales indiennes AB <u>Fruit de saison AB</u>	Melon AB Filet de poisson Sauce poireaux Pommes de terre AB Crème dessert chocolat AB
lundi 23 sept. 2019	mardi 24 sept. 2019	mercredi 25 sept. 2019	jeudi 26 sept. 2019	vendredi 27 sept. 2019
Salade de tomates AB Pâtes AB Fermières <u>Emmental AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Chèvre chaud Salade verte AB Poisson tomates courgettes Riz AB Yaourt aromatisé AB	Melon AB Merguez saucisse grillée Loc Purée Ratatouille AB Fromage blanc AB	Maquereaux à la tomate Couscous végétal AB Semoule de couscous AB <u>Camembert AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Pastèque AB Boeuf bourguignon Loc Pommes de terre AB Liégeois chocolat AB

Composition des plats :

Rougail saucisse : saucisse ,tomates, ails oignons

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

Sauté de bœuf aux fèves : sauté de bœuf, oignons, carottes, vin rouge, fèves

Sauté d'agneau miel et citron : agneau, carottes, oignons, citron, miel, ail

Purée florentine : pommes de terre, épinards

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

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION
KER LANNUON