

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du mardi 3 janvier au vendredi 27 janvier 2023



Circuits courts et traçabilité des produits :

La viande de porc et la viande de bœuf et volaille (Viande Française) 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 bio à 50 %.

	mardi 03 janv. 2023	mercredi 04 janv. 2023	jeudi 05 janv. 2023	vendredi 06 janv. 2023
	Betteraves rouges vinaigrette AB Pâtes bolognaise végétale AB Emmental AB Galette des rois	Houmous Salade verte Poulet grillé Purée crécy Crème dessert chocolat	Carottes râpées aux raisins AB Dahl AB Riz au curry AB Yaourt nature AB	Crème de potimarron AB Filet de poisson Sauce butternut Pommes de terre AB Fruit de saison AB
lundi 09 janv. 2023	mardi 10 janv. 2023	mercredi 11 janv. 2023	jeudi 12 janv. 2023	vendredi 13 janv. 2023
Soupe de butternut AB Saucisse grillée Loc Purée crécy Saint-Paulin AB Fruit AB	Salade composée Chili sin carné Riz pilaf AB Tomme AB Fruit AB	Carottes râpées aux raisins Brochette de volaille marinée Flageolets carottes Brie Yaourt coco	Salade verte aux 3 fromages Bœuf bourguignon Frites Compote AB	Soupe de lentilles corail AB Lasagnes végétales Salade verte AB Crème dessert vanille AB
lundi 16 janv. 2023	mardi 17 janv. 2023	mercredi 18 janv. 2023	jeudi 19 janv. 2023	vendredi 20 janv. 2023
Taboulé Cordon bleu végétal Haricots verts aillés AB Ortolan AB Fruit de saison AB	Soupe pot-au-feu Emincé de volaille Sauce champignons Petits pois carottes Riz au lait AB	Soupe de légumes Spaghettis bolognaise Emmental Fruit de saison	Soupe aux patates douces curry Hachis parmentier Loc Salade verte AB Salade de fruits frais AB	Chèvre chaud Salade verte AB Gratin de poisson aux brocolis Riz au curry AB Yaourt nature
lundi 23 janv. 2023	mardi 24 janv. 2023	mercredi 25 janv. 2023	jeudi 26 janv. 2023	vendredi 27 janv. 2023
Crème de potimarron AB Poisson meunière Sauce citron AB Céréales indiennes AB Fruit de saison AB	Assiette de fromages AB Salade verte AB Oeuf dur AB Pâtes AB Sauce tomate AB Fruit de saison	Rillettes de thon Salade verte AB Bœuf bourguignon Pommes de terre AB Pâtisserie	Soupe de légumes AB Croziflette Salade verte AB Yaourt nature AB	Carottes râpées au citron Steak végétal Sauce tomate Jardinière de légumes AB Camembert AB Compote AB

Composition des plats :

Bolognaise végétale : égrené de pois, oignons, tomates concassées et concentrées, ail

Dahl : lentilles corail, oignons, lait de coco, carottes, curry

Hachis parmentier : plat de côtes, oignons, ail, persil

Croziflette : crozet, dés de dinde, oignons, reblochon, crème

Chili sin carné : haricots rouges, maïs, tomates concassées, ail, piperade

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs

**LAN
ION**

