



Menus du 13 au 24 avril 2026




1 Plat fait maison

2 Produit bénéficiant d'une Aide de l'Union Européenne 

3 Produit local – Circuit court 

 Menu végétarien

Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
1 Macédoine de légumes Poisson meunière Riz 3 Yaourt aux fruits	1 Salade de pommes de terre et dés d'emmental 3 Paupiette de volaille 1 Petits pois carottes Fromage - Fruit	Rillettes de poisson 1 Sauté de dinde aux épices 1 Semoule ratatouille Pâtisserie	Betteraves vinaigrette 1 Boulettes de bœuf à la tomate 1 Pâtes emmental râpé Compote	1 Salade de surimi Blanquette de volaille 1 3 Céréales gourmandes Fromage - Fruit
Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Sardine à l'huile 1 Lasagnes de légumes 3 Salade Fromage - Pâtisserie	Oeuf dur mayonnaise 1 Carbonara de dinde Pâtes emmental râpé 1 Salade de fruits	3 Radis beurre Steak haché de veau Haricots blancs à la tomate 3 Yaourt aux fruits	Croustillant fromage Poisson du jour 3 Riz et légumes 3 Pâtisserie	1 Salade Mexicaine Jambon de dinde 1 Purée de pommes de terre Fromage - Compote de fruits Bio

- Les menus sont indicatifs et peuvent être modifiés
- Toutes les soupes sont « fait maison »
- 75% de Produits durables et de Qualité dont 66 % de bio
- Le Pain est bio à 100 %
- Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine centrale
- Contacts Cuisine Centrale :
 -  Téléphone : 02 96 48 54 06
 -  Mail : cuisine.centrale@lannion.bzh
 -  Adresse : Parc municipal du Roudour – rue des Martyrs de la Résistance 22300 Lannion




Document en « Français facile »

**LAN
ION**

Menus du 27 avril au 08 mai 2026

1 Plat fait maison

2 Produit bénéficiant d'une Aide de l'Union Européenne 

3 Produit local – Circuit court 

Menu végétarien 

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
<p>Oeuf dur mayonnaise bio</p> <p>1 Dahl de lentilles corail</p> <p>1 Riz</p> <p>2 Fromage / Fruit</p>	<p>3 Salade verte, dés de pommes bio, pignons de pin</p> <p>1 Carbonara à la dinde, emmental râpé</p> <p>3 Pâtes</p> <p>2 Yaourt nature</p>	<p>Toast houmous</p> <p>3 Steak haché de bœuf</p> <p>1 Poêlée de pommes de terre et haricots verts</p> <p>2 Fromage / Compote de fruits</p>	<p>1 Taboulé</p> <p>Poisson du jour et sa sauce</p> <p>3 Poêlée de légumes</p> <p>1 Clafoutis aux abricots</p>	FÉRIÉ
Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
<p>3 Carottes râpées bio</p> <p>1 Boulettes de pois chiches, sauce tomate</p> <p>1 Semoule ratatouille bio</p> <p>2 Fruit</p>	<p>3 Concombres bio à la grecque</p> <p>1 Poisson meunière</p> <p>1 Riz</p> <p>2 Fromage blanc bio, miel bio</p> <p>1 du Léguer</p>	<p>Rillettes de poisson</p> <p>Brochette de volaille</p> <p>1 Pâtes</p> <p>2 Fromage / Fruit</p>	<p>Charcuterie</p> <p>1 Jambon grillé sauce moutarde</p> <p>3 Pommes de terre sautées</p> <p>1 Panna cotta</p>	FÉRIÉ

- Les menus sont indicatifs et peuvent être modifiés
- Toutes les soupes sont « fait maison »
- 75% de Produits durables et de Qualité dont 66 % de bio
- Le Pain est bio à 100 %
- Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine centrale
- Contacts Cuisine Centrale :
 - 📞 Téléphone : 02 96 48 54 06
 - ✉ Mail : cuisine.centrale@lannion.bzh
 - 📍 Adresse : Parc municipal du Roudour – rue des Martyrs de la Résistance 22300 Lannion



Document en « Français facile »

LANNION