

# Menus du 08 au 19 juin 2026

1 Plat fait maison

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



3 Produit local – Circuit court



Menu végétarien



Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
<p>2 Melon</p> <p>1 Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz</p> <p>3 Yaourt aux fruits</p>	<p>3 2 Tomates cerises</p> <p>1 Carbonara à la dinde, emmental râpé</p> <p>Pâtes, emmental râpé</p> <p>2 Fruit</p>	<p>Accras de morue</p> <p>1 Poulet boucané</p> <p>1 Légumes grillés</p> <p>Fromage / Salade de fruits</p>	<p>1 3 Concombres, maïs</p> <p>Poisson meunière citron</p> <p>1 Méli-mélo gourmand</p> <p>1 Clafoutis aux abricots</p>	<p>1 Couscous poulet merguez</p> <p>3 Salade</p> <p>2 3 Tome de brebis / Fruit</p>
Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
<p>1 3 Carottes râpées bio</p> <p>Boulettes de pois chiches sauce tomate</p> <p>Quinoa gourmand bio</p> <p>2 Saint-Nectaire / Fruit</p>	<p>1 Taboulé de légumes</p> <p>1 Émincé de porc au curcuma</p> <p>Mixte haricots verts et haricots beurre</p> <p>3 Yaourt aux fruits</p>	<p>Sardine à l'huile</p> <p>1 Sauté de dinde aux épices</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage / Fruit</p>	<p>1 3 Salade de lentilles</p> <p>Poisson du jour</p> <p>1 3 Pommes de terre et carottes vapeur</p> <p>2 3 Fromage blanc bio et coulis de fruits rouges</p>	<p>1 3 Lasagnes de bœuf, salade verte</p> <p>2 Munster / Mousse au chocolat</p>

- Les menus sont indicatifs et peuvent être modifiés
- Toutes les soupes sont « fait maison »
- 75% de Produits EGALIM. 66 % de Produits Bio et 9 % Produits durables et de qualité.
- 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](mailto: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 26 mai au 05 juin 2026

1 Plat fait maison

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



3 Produit local – Circuit court



Menu végétarien 

Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
<b>FÉRIÉ</b>	Pastèque bio 1 Boulettes de bœuf à la tomate 3 Pâtes bio de Plougrescant 2 Yaourt nature bio	Samoussa salade 1 Sauté de dinde aux épices 3 Riz 1 Salade de fruits	1 3 Carottes râpées bio à l'orange Colin bordelaise 1 Céréales gourmandes bio 3 Yaourt de brebis à la fraise bio	1 3 Salade pommes de terre et dés de fromage bio Galette de lentilles bio sauce piperade 1 Poêlée de légumes bio 2 Fruit
Lundi 1 <sup>er</sup> juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Betteraves rouges, feta Saucisse de porc bio 1 Haricots blancs 2 Emmental bio / Fruit bio	1 3 Salade verte, croûtons et dés de pomme bio Omelette bio sauce tomate 1 3 Pommes de terre bio vapeur ciboulette 3 Yaourt aux fruits bio	Melon Croustillant pané 1 Purée de légumes Pâtisserie	3 Tomate bio vinaigrette 1 3 Escalope de dinde en sauce curry Pâtes bio 2 Fromage bio / Glace	3 Oeuf dur mayonnaise bio Poisson du jour 1 Riz, courgettes bio 2 Emmental bio / Fruit bio

- Les menus sont indicatifs et peuvent être modifiés
- Toutes les soupes sont « fait maison »
- 75% de Produits EGALIM. 66 % de Produits Bio et 9 % Produits durables et de qualité.
- 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](mailto:cuisine.centrale@lannion.bzh)
  - 📍 Adresse : Parc municipal du Roudour – rue des Martyrs de la Résistance 22300 Lannion



Document en « Français facile »

**LAN  
ION**