Menus du 09 au 13 novembre 2026

Lundi
09 novembre

- Oeufs dur
- Pâtes primavérile
- Emmental râpé
- Mousse au chocolat

VEGETARIEN

Mardi
10 novembre

- Soupe de légumes*
- Poisson Meunière
- Céréales gourmandes
- Carottes
- Saint-Paulin
- Fruit*

Mercredi
11 novembre

Férié

Jeudi
12 novembre

- Carottes râpées
- Crépinette de porc
- Sauce au Bleu
- Frites
- Chanteneige
- Compote de pommes*

Vendredi
13 novembre

- Friand au fromage
- Chili con carné
- Riz
- Tome de vache
- Fruit

*Production locales

Agrimer : programme européen lait et fruits bio à l'école

Achat de produits en circuit court et local selon les possibilités

Poissons issus d'une pêche durable

Pour une alimentation de qualité

- 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 %

Traçabilités & allergènes

Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine centrale.

Contact

02 96 48 54 06

cuisine.centrale@lannion.bzh

Parc municipal du Roudour
rue des Martyrs de la Résistance - 22300 Lannion

Les menus sont indicatifs et peuvent être modifiés.

LANNION

Menus du 16 au 20 novembre 2026

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Macédoine de légumes	Salade fromagère aux croûtons	Terrine du pêcheur	Potage de légumes	Rosette cornichon
Riz sauce pomodoro	Poisson du jour sauce provençale Semoule	poulet yassa Céréal	Boeufs Braisés Pâtes	Cordon bleu Petits pois carotte et pomme de terre
Fromage fondu Fruit	Yaourt aux fruits	Fromage Pâtisserie	Cantal Tarte aux pommes	Fruit

*Production locales

Agrimer : programme européen lait et fruits bio à l'école

Achat de produits en circuit court et local selon les possibilités

Poissons issus d'une pêche durable

Pour une alimentation de qualité

- 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 %

Traçabilités & allergènes

Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine centrale.

Contact

02 96 48 54 06

cuisine.centrale@lannion.bzh

Parc municipal du Roudour
rue des Martyrs de la Résistance - 22300 Lannion

Les menus sont indicatifs et peuvent être modifiés.

Menus du 23 au 28 novembre 2026

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Céleri rémoulade et noix	Potage de légumes	Salade asiatique	Potage de légumes	Carottes râpées sauce agrume
Dalh de lentilles Riz	Blanquette de volaille coco curry Pâtes	Pâtes bolo végi	Poisson du jour Pomme de terre et brocoli	Chipolatas sauce poivrons Semoule
Fromage fondu Fruit	Tarte citron	Fromage Pâtisserie	Tome de brebis Yaourt aux fruitx	Munster Fruit

VEGETARIEN

*Production locales

Agrimer : programme européen lait et fruits bio à l'école

Achat de produits en circuit court et local selon les possibilités

Poissons issus d'une pêche durable

Pour une alimentation de qualité

- 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 %

Traçabilités & allergènes

Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine centrale.

Contact

02 96 48 54 06

cuisine.centrale@lannion.bzh

Parc municipal du Roudour
rue des Martyrs de la Résistance - 22300 Lannion

Les menus sont indicatifs et peuvent être modifiés.

LANNION