


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

- 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](mailto:cuisine.centrale@lannion.bzh)
  - 📍 Adresse : Parc municipal du Roudour – rue des Martyrs de la Résistance 22300 Lannion



Document en « Français facile »

**LAN  
ION**