

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs -

du 7 janvier au 8 février 2019

Circuits courts et traçabilité des produits :

Les viande de porc de bœuf et de volaille 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.

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 bios à 50%.

lundi 07 janv. 2019	mardi 08 janv. 2019	mercredi 09 janv. 2019	jeudi 10 janv. 2019	vendredi 11 janv. 2019
Betteraves rouges à l'échalote AB Pâtes AB Fermières Emmental AB Galettes des rois	Soupe de potimarron AB Curry de porc Loc Riz AB Bûchette de chèvre AB Fruit de saison AB	Sardines beurre Salade verte AB Couscous végétal AB Petits suisses sucrés	Salade verte aux amandes AB Steak haché AB Sauce au bleu Frites Compote de pommes AB	Soupe aux légumes (cp) Filet de poisson Loc Sauce citron Blé AB Yaourt citron AB
lundi 14 janv. 2019	mardi 15 janv. 2019	mercredi 16 janv. 2019	jeudi 17 janv. 2019	vendredi 18 janv. 2019
Taboulé Sauté de bœuf aux fèves Loc Petits pois carottes Camembert AB Fruit de saison AB	Charcuterie Loc Salade verte AB Thon provençale Riz AB Yaourt sucré AB	Salade mexicaine Rougail saucisse Pommes de terre AB Saint Paulin AB Fruit de saison AB	Soupe de potiron lait coco (ce1) Brochette de volaille tex mex Panaché de haricots Fromage blanc AB	Carottes râpées AB Colombo de porc Céréales à l'indienne Tome blanche AB Fruit de saison
lundi 21 janv. 2019	mardi 22 janv. 2019	mercredi 23 janv. 2019	jeudi 24 janv. 2019	vendredi 25 janv. 2019
Maquereaux à la tomate Paupiette de volaille loc Purée florentine Cabrette Fruit de saison AB	Soupe aux perles du japon (cm1) Galette de quinoa à la provençale Haricots verts Riz au lait	Betteraves rouges AB Nuggets poulet Pommes noisettes Camembert AB Fruit de saison AB	Salade d'endives aux noix Spaghetti AB Bolognaise Emmental AB Fruit de saison AB	Rillettes de thon Salade verte AB Choucroute Pommes de terre AB Crème caramel AB

Composition des plats :

Les soupes ont été proposées par l'école du Kroas Hent
 Soupe potiron Potiron pmes de terre oignons lait de coco
 Soupe perle du japon Soupe pot au feu avec des perles du Japon
 Soupe de légumes Carottes poivrons poireaux pommes de terre
 Sauce citron roux fumet jus de citron crème
 Bolognaise : Plat de cotes oignons, ail, tomate
 Thon provençale cuit avec de poivrons oignons tomate ail aubergine
 Curry : Saute de porc carottes oignons tomate curry

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique
PL : Produits Locaux
Cases roses : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION