

# Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 30 septembre au 20 octobre 2019



## Circuits courts et traçabilité des produits :

Les viandes 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 %.

## Les produits soulignés bénéficient d'une aide UE à destination des écoles

lundi 30 sept. 2019	mardi 01 oct. 2019	mercredi 02 oct. 2019	jeudi 03 oct. 2019	vendredi 04 oct. 2019
Salade composée AB Poulet rôti Frites <u>Camembert AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Melon AB Cassoulet maison <u>Bûchette de chèvre AB</u> Compote AB	Sardine beurre Salade verte AB Boeuf bourguignon Loc Céréales gourmandes AB Yaourt coco AB	Charcuterie Loc Salade verte AB Thon bolognaise Boulgour AB Semoule au lait AB	Betteraves rouges AB Dés d'emmental Galette de lentilles verte Pâtes AB Sauce tomate <u>Fruit de saison AB</u>
lundi 07 oct. 2019	mardi 08 oct. 2019	mercredi 09 oct. 2019	jeudi 10 oct. 2019	vendredi 11 oct. 2019
Andouille Loc Poisson sauce normande Riz AB <u>Pont l'évêque AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Salade de tomates AB fête Jimbalya Brownies Crème anglaise	Chèvre chaud Salade verte AB Navarin d'agneau Loc Pommes vapeur AB Fruit de saison AB	Nems Salade verte AB Sauté de bœuf façon Thai Pâtes AB Letchis <u>Fromage blanc nature AB</u>	Galette saucisse Salade verte AB Sauce ratatouille Kouign Amann <u>Fruit de saison AB</u>
lundi 14 oct. 2019	mardi 15 oct. 2019	mercredi 16 oct. 2019	jeudi 17 oct. 2019	vendredi 18 oct. 2019
Taboulé Salade verte AB Poisson pané Sauce tomate Mélange 4 céréales AB <u>Petits suisses nature AB</u>	Soupe pot au feu Brochette marinée Loc Gratin de choux fleur AB Yaourt aromatisé AB	Maquereaux à la moutarde Chili sin carné Mélange 4 céréales AB Fromage Fruit de saison AB	Betteraves rouges à l'échalote Spaghettis AB Bolognaise <u>Emmental AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	<u>Concombre AB</u> <u>Sauce citron</u> Salade verte AB Tartiflette Salade verte AB Compote AB

### Composition des plats :

Thon provençale : thon, oignons, carottes jaunes, tomates, courgettes.

Poisson sauce normande : fumet, roux, échalotes, vin blanc, pommes et compote, crème.

Tartiflette : pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc, reblochon, crème.

Jimbalya : riz, dés de dinde, ananas, chorizo, oignons.

Bolognaise : plat de côtes, oignons, ail, persil, tomates.

Salade composée : salade verte, maïs, surimi, tomates.

### Légende

**AB** : Produits issus de l'Agriculture

Biologique

**PL** : Produits Locaux

**Cases roses** : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION  
KER LANNUON