

Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 02 novembre au 27 novembre 2020



Circuits courts et traçabilité des produits :

La viande de porc et la viande de bœuf et volaille (Viande Française) 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.

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

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 02 nov. 2020	mardi 03 nov. 2020	mercredi 04 nov. 2020	jeudi 05 nov. 2020	vendredi 06 nov. 2020
Betteraves à l'échalote AB Pâtes AB Fermières Emmental AB Fruit de saison AB	Soupe pot-au-feu Rôti de porc aux herbes Loc Carottes à la crème AB Yaourt nature AB	Carottes râpées AB Filet de poisson Semoule de couscous AB Bûchette de chèvre AB Compote AB	Salade de tomates AB Hachis parmentier Loc Salade verte AB Petits suisses aux fruits	Salade verte AB aux 3 fromages Steak végétal Frites Sauce tomate Fruit de saison AB
lundi 09 nov. 2020	mardi 10 nov. 2020	mercredi 11 nov. 2020	jeudi 12 nov. 2020	vendredi 13 nov. 2020
Soupe de légumes AB Cassoulet maison Loc Camembert AB Fruit de saison AB	Carottes râpées AB Pâtes AB Bolognaise végétale Emmental AB Fruit de saison AB	FÉRIÉ	Crème de potimarron AB Cuisse de poulet Loc Haricots verts Fruit de saison AB	Rillettes de thon Salade verte AB Filet de poisson sauce butternut AB Riz AB Fromage blanc nature AB
lundi 16 nov. 2020	mardi 17 nov. 2020	mercredi 18 nov. 2020	jeudi 19 nov. 2020	vendredi 20 nov. 2020
Céleri coleslaw Cordon bleu végétal Purée florentine Saint-paulin AB Fruit de saison AB	Salade d'endives AB Bœuf bourguignon Loc Semoule de couscous AB Compote AB	Soupe de poireaux et pois cassés Côte de porc provençale Loc Polenta AB Saint Nectaire AB Fruit de saison AB	Betteraves vinaigrette AB Poisson meunière Sauce tomate Pommes de terre AB Crème dessert chocolat AB	Soupe à l'oignon AB Emmental AB Poulet basquaise Loc Petits pois carottes Fruit de saison AB
lundi 23 nov. 2020	mardi 24 nov. 2020	mercredi 25 nov. 2020	jeudi 26 nov. 2020	vendredi 27 nov. 2020
Chèvre chaud Salade verte AB Paupiette forestière Loc Frites Fruit de saison AB	Salade verte AB Bouchée végétale Céréales gourmandes AB Cousteron AB Compote AB	Salade composée Cuisse de poulet aux herbes Loc Haricots verts Far au pruneaux	Soupe de lentilles corail AB Filet de poisson Sauce poireaux AB Riz AB Yaourt nature AB	Saucisson sec Salade verte AB Goulasch Loc Pâtes AB Crème dessert vanille AB

Composition des plats :

Pâtes fermières : pâtes, dés de dinde, carottes, navets, champignons, poireaux, sauce blanche

Hachis parmentier : plat de côtes, oignons, ail, persil, purée

Sauce butternut : échalotes, vin blanc, butternuts, fumet, crème

Bœuf bourguignon : bœuf, oignons, carottes, vin rouge, thym

Purée florentine : pommes de terre, épinards

Bouchée végétale : carottes, champignon, oignons, sauté végétal

Légende

AB : Produits issus de l'Agriculture Biologique

PL : Produits Locaux

Cases roses : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION
KER LANNUON