

# Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 4 janvier au 29 janvier 2021



## Circuits courts et traçabilité des produits :

La viande de porc et la viande de bœuf 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 04 janv. 2021	mardi 05 janv. 2021	mercredi 06 janv. 2021	jeudi 07 janv. 2021	vendredi 08 janv. 2021
Soupe de potiron AB Steak végétal ketchup Haricots verts <u>Bûchette de chèvre AB</u> Galette des rois	Betteraves rouges à l'échalote AB Pâtes AB Fermières <u>Emmental AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Maquereaux à la tomate Sauté de porc à l'estragon Riz AB Salade verte AB Crème dessert chocolat	Soupe de légumes AB Gratin de poisson arlequin Semoule de couscous AB <u>Fruit de saison AB</u>	Carottes râpées au citron AB Steak haché Loc Sauce au bleu Frites <u>Yaourt nature AB</u>
lundi 11 janv. 2021	mardi 12 janv. 2021	mercredi 13 janv. 2021	jeudi 14 janv. 2021	vendredi 15 janv. 2021
Rillettes de thon Biscotte Cuisse de poulet aux herbes Loc Petits pois carottes <u>Camembert AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Soupe pot au feu Rôti de porc Loc Panaché de haricots <u>Yaourt citron AB</u>	Salade verte aux amandes AB Moussaka Salade verte AB Fromage blanc AB	<u>Salade d'endives aux raisins AB</u> Spaghetti AB Bolognaise Loc <u>Emmental</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Crème de potimarron AB Cordon bleu végétal Gratin de choux fleur AB <u>Fruit de saison AB</u>
lundi 18 janv. 2021	mardi 19 janv. 2021	mercredi 20 janv. 2021	jeudi 21 janv. 2021	vendredi 22 janv. 2021
Carottes râpées AB Saucisse grillée Loc Lentilles carottes AB <u>Saint Nectaire AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Salade verte aux 3 fromages Bouchée à la reine végétal Pâtes AB Crème dessert AB	Soupe de légumes AB Kebab Frites Tome de Yennes AB <u>Fruit de saison AB</u>	Charcuterie Salade verte AB Sauté de bœuf aux fèves Loc Pommes de terre AB Compote AB Biscuit sec	Soupe à l'oignon AB <u>Emmental AB</u> Gratin de poisson provençale <u>Céréales gourmandes AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>
lundi 25 janv. 2021	mardi 26 janv. 2021	mercredi 27 janv. 2021	jeudi 28 janv. 2021	vendredi 29 janv. 2021
Soupe de lentilles corail AB Poulet rôti Loc Frites Yaourt mangue AB	Assiette de fromages AB Salade verte AB Chili sin carné Riz AB <u>Fruit de saison AB</u>	Soupe de légumes AB Poisson meunière Sauce tomate Céréales indiennes Pâtisserie	Betteraves à l'échalote AB Rôti de porc Loc Gratin de salsifis <u>Brie AB</u> <u>Fruit de saison AB</u>	Soupe de courges AB Gratin de poisson aux poireaux Boullgour AB Salade fruits frais AB

### Composition des plats :

Fermière : carottes, navets, poireaux, champignons, dés de dinde

Sauce aux poireaux : roux, fumet, poireaux, échalote, vin blanc, crème

Sauté de bœuf aux fèves : sauté de bœuf, oignons, carottes, vin rouge, fèves

Chili sin carné: haricots rouges, maïs, tomates, oignons, poivrons .....

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

Gratin de salsifis : salsifis, pommes de terre, béchamel

### Légende

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

**PL** : Produits Locaux

**Cases roses** : menus centres de loisirs



VILLE DE LANNION  
KER LANNUON