

# Menus des restaurants scolaires et des centres de loisirs

du 27 mars au 14 avril 2023

## 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.

## 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 bio à 50 %.

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

lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
Petit fromage chaud Salade verte AB Jambon sauce forestière Frites Yaourt nature	Salade de perles de blé au surimi Poulet rôti Loc Petits pois carottes AB Camembert AB Fruit de saison AB	Salade composée Sauté de porc charcutière Pâtes AB Compote AB	Betteraves rouges aux pommes Filet de poisson Loc Sauce à l'oseille Pommes de terre AB Crème dessert chocolat AB	Potage Saint Germain AB Omelette AB Gratin de légumes AB Salade verte AB Fruit de saison AB
lundi 03 avr. 2023	mardi 04 avr. 2023	mercredi 05 avr. 2023	jeudi 06 avr. 2023	vendredi 07 avr. 2023
Houmous biscotte Salade verte AB Lasagnes végétales Fruit de saison AB	Salade verte aux amandes AB Saucisse grillée Loc Lentilles carottes AB Ortolan AB Compote AB	Maquereaux à la tomate Poisson pané Pommes de terre Camembert AB Fruit de saison AB	Charcuterie Salade verte AB Boeuf bourguignon Loc Semoule de couscous AB Yaourt coco AB	Soupe de légumes AB Lieu noir sauce citron AB Riz AB Bûchette de chèvre AB Pâtisserie
lundi 10 avr. 2023	mardi 11 avr. 2023	mercredi 12 avr. 2023	jeudi 13 avr. 2023	vendredi 14 avr. 2023
<b>FÉRIÉ</b>	Betteraves rouges à l'échalote AB Cordon bleu végétal Sauce tomate AB Purée Yaourt nature AB	Soupe aux poireaux AB Poulet rôti Loc Gratin dauphinois AB Fruit de saison AB	Salade verte AB Saint-Nectaire AB Cassoulet maison Loc Salade verte AB Yaourt coco AB	Sardine citron AB Poisson meunière Pâtes AB Sauce tomate AB Fruit de saison AB

## Composition des plats :

Potage Saint Germain : pois cassés, poireaux

Bœuf bourguignon : sauté de bœuf, carottes, oignons, vin rouge, farine

Soupe de légumes : carottes, poireaux, oignons, pommes de terre

Gratin de légumes : pommes de terre, carottes jaunes, champignons, brocolis, béchamel

Gratin dauphinois : pommes de terre, lait, crème fraîche, emmental

## Légende

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

**PL** : Produits Locaux

**Cases roses** : menus centres de loisirs

# LANNION