

A retrouver sur : <https://plouasne.fr/cantine-2/>

Lundi 18 septembre	Mardi 19 septembre	Jeudi 21 septembre	Vendredi 22 septembre
Salade d'épeautre à la mimolette	Pâté de campagne	Carottes râpées fruitées	Salade de chou-fleur au Comté
Escalope de dinde	Poisson sauce au thon	Pâtes à la bolognaise végétale	Sauté de veau aux olives
Haricots verts	Poêlée de choux	Mousse mascarpone chocolatée maison	Quinoa
Pastèque	Fromage blanc à la prune		Pomme
Lundi 25 septembre	Mardi 26 septembre	Jeudi 28 septembre	Vendredi 29 septembre
Carottes râpées vinaigrette citron miel	Salades d'endives à l'Emmental	Salade betteraves – pomme Granny	Salade Coleslaw
Rôti de porc à l'asiatique	Curry butternut lentilles	Brandade de poisson	Bœuf bourguignon
Poêlée de légumes de saison	Riz	Fromage de chèvre	Ebly
Fromage blanc sucré	Compote poire - banane maison	Raisin	Mousse aux fruits rouges maison

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du cours et de la disponibilité des produits.



Agriculture biologique (75 % minimum)



Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée



Exploitation à Haute Valeur Environnementale



AOP (ou AOC)

Menu végétarien

Approvisionnements :**Viandes et produits carnés** (origine française ou CE) : Supermarché G20 - Plouasne ; Ferme de la Moinerie (porc) - Les Champs-Géraux.**Légumes, fruits** : Supermarché G20 – Plouasne ; Ferme des pinsons – Saint-Thual ; GAEC Les fruits des bois (pommes) – Le Quiou.**Crèmerie, épicerie, poisson** : Supermarché G20 – Plouasne.**Pain** : Boulangerie Lemoine - Plouasne ; Ferme du grain à moudre - Miniac-sous-Bécherel (lundi ; jeudi)