

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

Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
Carottes râpées vinaigrette à l'orange   Pâtes à la bolognaise végétale   Fromage blanc sucré 	Salade de betteraves à la Féta    Saucisse rôtie   Purée de pommes de terre   Soupe d'oranges aux épices 		
Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Salade de chou-fleur à la Mimolette  Sauté de volaille   Pâtes   Pomme 	Potage de légumes de saison  Rôti de porc aux pruneaux    Sarrasin   Mousse aux fraises	Flan fromager  Légumes sautés au boulgour  Ananas frais	Salade de radis à la crème  Poisson sauce aux poivrons  Riz   Marmelade d'agrumes au yaourt de brebis

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 (ou AOP)
  Exploitation à Haute Valeur Environnementale

Menu végétarien

**Approvisionnements :****Viandes et produits carnés** (origine française ou CE) : Supermarché G20 – Plouasne ; Ferme du chêne – Pleslin-Trigavou (porc).**Légumes, fruits** : Supermarché G20 – Plouasne ; Ferme des pinsons – Saint-Thual ; Les comptoirs de la bio – Quévert.**Crèmerie, épicerie, poisson** : Supermarché G20 – Plouasne ; Les comptoirs de la bio – Quévert ; La rose au vent – Miniac-sous-Bécherel (yaourt de brebis).**Herbes Aromatiques** : Le clos fleuri – Saint-André-des-Eaux.**Pain** : Boulangerie Lemoine – Plouasne (mardi ; vendredi) ; Ferme du grain à moudre - Miniac-sous-Bécherel (lundi ; jeudi).