

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

Lundi 17 juin	Mardi 18 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin
Pâté de campagne 	Flan de légumes de saison 	Taboulé de millet 	Salade composée aux radis
Poisson sauce Provençale	Saucisse 	Omelette 	Pâtes carbonara  
Ebly 	Sarrasin 	Poêlée de légumes 	Confiture de melon au fromage blanc
Fromage Emmental 	Banane 	Mousse aux fraises	
Pomme 			
Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Quiche lorraine maison  	Concombres à la crème 	Salade céleri, pommes, raisins	Salade tomates, Mozzarella
Poisson sauce à l'aneth 	Sauté de porc à l'asiatique 	Tajine de légumes 	Escalope de volaille 
Poêlée de légumes 	Riz 	Semoule 	Gratin pommes de terre et chou-fleur 
Pastèque	Compote pommes rhubarbe maison 	Fromage blanc sucré 	Far vanillé 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 (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 ; Ferme de l'aulne – Langouet (œufs).**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).