

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

Lundi 30 septembre	Mardi 1 <sup>er</sup> octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Flan fromager 	Salade composée céleri, raisins secs et pomme	Salade d'endives au fromage de brebis et noix	Velouté de courgettes au Kiri
Rôti de porc 	Poisson sauce à l'oignon	Bœuf carottes 	Omelette 
Poêlée pommes de terre, carottes et petits pois 	Ebly	Pâtes 	Pommes de terre rôties 
Raisin	Far aux pruneaux maison 	Poire 	Banane 
Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Salade composée betteraves-pomelos	Potage poireaux pommes de terre	Quiche fromagère au Coulommiers	Salade composée à la Mimolette
Parmentier de canard à la patate douce	Poisson sauce citronnée 	Couscous végétarien aux légumes d'hiver 	Blanquette de volaille 
Fromage blanc aux fruits rouges 	Petit épeautre 	Semoule 	Riz 
	Clafouti aux pommes maison 	Ananas frais	Compote pommes-coings 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) ; Ferme Legrand – Tinténiac (bœuf).**Légumes, fruits** : Supermarché G20 – Plouasne ; Ferme des pinsons – Saint-Thual ; Les comptoirs de la bio – Quévert ; GAEC Les fruits des bois – Le Quiou (pommes).**Crèmerie, épicerie, poisson** : Supermarché G20 – Plouasne ; Les comptoirs de la bio – Quévert ; Ferme de l'aulne – Langouet (œufs) ; Bergerie Tanguy – Plouasne.**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).