





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

Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Salade de betteraves à l'orange	Salade composée au Gouda	Taboulé de carottes à l'orientale	Velouté de potimarron
Sauté de volaille	Poisson sauce citronnée	Omelette	Rôti de porc aux pruneaux
Pâtes	Riz	Pommes de terre rôties	Sarrasin
Yaourt nature sucré	Galette des Rois	Fromage blanc à la compotée d'ananas maison	Clémentine
Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Salade endives, poires et noisettes	Velouté de chou-fleur	Tartine fromagère aux noix	Salade céleri, pommes, raisins
Sauté de veau aux haricots blancs	Tartiflette	Poisson sauce à l'asiatique	Tajine de légumes d'hiver
Purée de butternut	Pomme	Poêlée de pommes de terre et légumes d'hiver	Semoule
Semoule au lait		Kiwi	Mousse coco

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) ; Comptoir armoricain – Saint Samson/Rance (veau).**Légumes, fruits** : Supermarché G20 – Plouasne ; Ferme des pinsons – Saint-Thual ; GAEC Les fruits des bois – Le Quiou (pommes), 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).