
















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

Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Flan à la patate douce	Salade Coleslaw	Velouté de panais	Carottes râpées vinaigrette miel citron 
Pâtes carbonara  	Escalope de dinde sauce moutardée 	Poisson sauce au thon 	Riz aux lentilles libanais 
Clémentine 	Poêlée de légumes de saison 	Blé tendre 	Fromage blanc à la fleur d'oranger 
Far amandine maison 	Poire		
Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Potage d'endives au fromage frais	Pâté de campagne 	Salade composée au Comté 	Salade composée à la mangue
Rôti de porc sauce aux châtaignes 	Poisson sauce armoricaine	Carbonade de bœuf revisitée	Riz à l'indonésienne
Boulgour 	Poêlée de légumes de saison 	Purée de pommes de terre 	Mousse à l'ananas
Pomme 	Fromage Soupe d'orange	Compote 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 ; 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).**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).