

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

Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Soupe de pois cassés 	Salade composée poivrons et maïs	Salade composée à l'orge mondé 	Salade de pommes de terre 
Saucisse sauce tomatée à l'échalote 	Poisson au beurre persillé	Sauté de veau mijoté aux légumes	Omelette au fromage 
Blé complet 	Purée pommes de terre et chou-rave 	Mousse noix de coco	Poêlée de légumes de saison 
Fromage Poire 	Yaourt nature sucré 		Cocktail de fruits frais
Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Carottes râpées au cumin 	Salade de betteraves à la Féta  	Potage chorba revisité	Salade de millet aux radis 
Dahl de lentilles 	Sauté de bœuf au paprika	Paëlla de poisson	Roti de porc 
Semoule 	Pâtes 	Fromage 	Légumes de saison au four 
Crème à la fleur d'oranger maison	Pomme 	Kiwi	Fromage blanc à l'ananas

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.

Légumes, fruits : Supermarché G20 – Plouasne ; Ferme des pinsons – Saint-Thual ; LMC légumes bio – Irodouër ; 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).

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).