

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

Lundi 31 mars	Mardi 1 <sup>er</sup> avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Salade d'endives, noix et raisins	Flan de carottes et bettes 	Potage de chou-fleur 	Œuf Mimosa 
Chili sin carne	Poisson sauce moutardée	Pâtes Carbonara  	Paupiette de veau sauce à l'échalote
Riz 	Blé complet 	Pomme 	Frites
Mousse façon Straciatella	Banane 		Glace

VACANCES

Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
	Salade de betteraves au Parmesan  	Velouté d'asperges	Salade fromagère au Gouda
	Poisson sauce armoricaine	Pâtes à la bolognaise végétale 	Hachis parmentier
	Riz 	Fromage blanc sucré à la poire 	Pomme au four au sirop d'érable 
	Banane 		

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

**Approvisionnements :**

Menu végétarien

**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 ; Les fruits des bois – Le Quiou (pommes) ; Le verger des Coudreaux – Feins (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. **Glaces** : La ferme des glaces – Saint Brieuc-des-Iffs.

**Pain** : Boulangerie Lemoine – Plouasne (mardi ; vendredi) ; Ferme du grain à moudre - Miniac-sous-Bécherel (lundi ; jeudi).