

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

Lundi 9 juin	Mardi 10 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
	Salade betteraves Féta  	Salade fromagère Morbier, noix, abricots secs  	Carottes râpées au cumin 
	Poisson sauce au chorizo	Rougail saucisse 	Pâtes à la bolognaise végétale 
	Sarrasin 	Riz 	Yaourt nature sucré 
	Melon 	Compote de pommes maison 	
Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Tartine fromagère chèvre miel 	Salade de crudités 	Salade d'épeautre à la Mimolette	Potage froid tomates concombres 
Escalope de volaille sauce aux champignons 	Paëlla de poisson	Sauté de porc 	Omelette 
Blé mondé aux légumes 		Poêlée de légumes de saison 	Pommes de terre épicées 
Poire 	Mousse aux fruits rouges	Pomme 	Clafouti à l'abricot 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 ; LMC légumes bio – Irodouër.**Crèmerie, épicerie, poisson** : Supermarché G20 – Plouasne ; Les comptoirs de la bio – Quévert ; Ferme de l'aulne – Langouët (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).