

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

Lundi 1 ^{er} septembre	Mardi 2 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
Salade de betteraves à la Féta  	Salade de concombres 	Tartine fromagère 	Salade de tomates 
Pâtes carbonara  	Poisson sauce tomatée aux olives 	Omelette 	Bœuf carottes 
Pomme 	Riz 	Pommes de terre et légumes rôtis 	Boulgour 
	Fromage blanc sucré aux éclats de pistaches 	Abricots 	Crème aux raisins secs maison 
Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Pastèque 	Duo carotte, chou-fleur (cuits) sauce fromagère citronnée 	Salade verte à l'Emmental 	Flan de légumes 
Couscous végétarien 	Sauté de veau aux champignons 	Brandade de poisson 	Galette 
	Purée de pommes de terre 	Pomme au four sauce caramel-noisettes 	Saucisse 
Mousse à la fleur d'oranger 	Poire 		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

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) ; La galette de Broons – Broons.**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).