

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

Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Potage chorba revisité - croutons Poisson sauce curry coco Blé tendre complet  Kiwi		Carottes râpées au cumin  Omelette  Pommes de terre épicées  Crème aux pommes caramélisées maison	Flan de courges  Galette  Saucisse  Banane 
Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Salade composée de céleri  Semoule aux légumes de saison Sauce fromagère au curry Poire 	Salade composée au fenouil Vinaigrette à l'orange Paëlla de poisson Yaourt nature sucré 	Salade de betteraves à la Fêta   Parmentier de canard à la patate douce Clémentine 	Potage d'inspiration indienne Sauté de volaille sauce Tandoori  Pâtes  Mousse fruit de la passion

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 ; Les Comptoir de la bio – Quévert.**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).