


















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

Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Flan de légumes aux épices  Chili de blé végétarien Ananas frais	Potage vermicelle Potée   Semoule au lait - compotée de poire 	Salade Coleslaw Poisson sauce au chorizo Riz  Fromage blanc – coulis de fruits rouges 	Salade de betteraves fromagère Rôti de porc sauce curry  Gratin pommes de terre – salsifis  Pomme 
Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Potage de légumes d'hiver Curry de butternut  Boulgour  Clémentine 	Salade composée au Cheddar  Bourguignon de bœuf  Pâtes  Compote de pommes maison 	Salade endives – carottes Saucisse  Sarrasin  Far aux fruits maison 	 Menu de Noël

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



Exploitation à Haute Valeur Environnementale

Approvisionnements :

Menu végétarien

Viandes et produits carnés (origine française ou CE) : Ferme du chêne – Pleslin-Trigavou (porc) ; Ferme Legrand – Tinténiac (bœuf).**Légumes, fruits** : Supermarché G20 – Plouasne ; Ferme des pinsons – Saint-Thual ; GAEC Les fruits des bois - Le Quiou (pommes) ; Les comptoirs de la bio – Quévert.**Crèmerie, épicerie, poisson** : Supermarché G20 – Plouasne ; 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).