

Du 19 au 30 janvier 2026

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

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Salade verte aux poivrons Rôti de porc aux pruneaux Sarrasin aux légumes Semoule au lait chocolatée	Tartine fromagère aux noix Choucroute de la mer Soupe d'orange	Potage de légumes anciens Bœuf en daube Orge mondé Fromage Pomme	Salade de betteraves à la Féta Chili sin carne Riz Ananas frais
Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Carottes râpées au cumin Filet de dinde rôti Poêlée de pommes de terre et légumes de saison Mousse citronnée	Salade composée au fenouil Pâtes à la bolognaise végétale Far maison	Soupe à l'oignon Sauté de porc au curry Boulgour Fromage Poire	Flan de légumes carotte-blettes Paëlla de poisson Clémentine

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 ; Les comptoirs de la bio – Quévert ; GAEC Les fruits des bois – Le Quiou (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.**Pain** : Boulangerie Lemoine – Plouasne (mardi ; vendredi) ; Ferme du grain à moudre - Miniac-sous-Bécherel (lundi ; jeudi).