

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

Lundi 2 février	Mardi 3 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Tartine fromagère 	Salade Coleslaw	Salade composée au Comté  	Potage chorba revisité
Omelette 	Sauté de veau aux petits légumes	Poisson sauce chorizo	Boulettes de porc sauce miel-moutarde 
Pommes de terre et légumes épices au four 	Pâtes	Sarrasin 	Semoule
Ananas frais	Yaourt nature sucré	Clafouti aux fruits rouges maison 	Fromage
			Pomme 
Lundi 9 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Potage de chou-fleur au Kiri et croutons	Carottes râpées – Féta à l'orientale	Salade de pommes de terre au thon	Salade verte aux poivrons
Galette 	Riz aux lentilles libanais	Poisson sauce crémée à l'échalote	Crispies de volaille maison Sauce Ketchup maison
Saucisse 	Compote de pomme aux quatre épices maison 	Poêlée de légumes de saison 	Frites
Banane 		Fromage blanc au kiwi	Gâteau chocolat-orange 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) ; Comptoir Armorican – Saint Samson/Rance..**Légumes, fruits** : Supermarché G20 – Plouasne ; Ferme des pinsons – Saint-Thual ; LMC Légumes bio – Irodouër ; 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) ; 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).