

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

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Potage poireaux-pommes de terre	Salade de betteraves à la Féta	Salade de légumes crus-cuits, carottes et céleri-rave	Salade composée au pomélo
Poisson sauce armoricaine	Saucisse rôtie sauce à l'oignon	Sauté de volaille	Bolognaise végétale
Boulgour	Sarrasin	Semoule	Pâtes
Fromage	Ananas frais	Mousse à la châtaigne	Fromage blanc aux éclats de pistaches
Pomme			
Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Salade composée de blé tendre	Velouté de carottes au fromage frais	Salade de céleri aux raisins	Salade composée aux épinards frais
Rôti de porc	Blanquette de veau	Poisson sauce crémée aux poireaux	Omelette
Gratin de choux-fleurs	Boulgour	Orge mondé	Pommes de terre et patates douces au four
Fromage	Banane	Semoule au lait aux pommes caramélisées	Yaourt à la compotée ananas-mangue
Poire			

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) : 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 ; 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).