

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

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Potage vermicelle	Salade composée à la Mimolette	Salade Coleslaw 	Salade de betteraves à la mozzarella
Potée 	Curry chou-fleur et pois chiches	Sauté de volaille basquaise 	Brandade de poisson
Saucisse 	Boulgour 	Orge mondé 	Banane 
Panacotta poire et éclats de pistaches maison	Salade d'oranges maison 	Far aux fruits rouges maison	
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Salade à l'avocat	Soupe paysanne 	Taboulé de carottes fromager 	Salade composée aux radis
Riz à l'indonésienne 	Croziflette   	Goulash 	Poisson sauce chorizo
Mousse coco maison	Pomme 	Pâtes 	Sarrasin aux légumes de saison 
		Pomme au four au sirop d'érable 	Fromage blanc sucré - biscuit 

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 – Irodoüër ; 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).