

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

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Taboulé de carottes  Rôti de porc aux pruneaux  Purée pommes de terre - céleri Yaourt nature sucré 	Salade fromagère à l'épeautre  Poisson sauce citronnée Poêlée de légumes de saison  Poire 	Salade de betteraves fromagère  Dahl de lentilles à l'indienne  Semoule  Ananas frais	Velouté à la patate douce Emincé de volaille coco-curry  Riz  Mousse vanillée maison
Lundi 6 avril	Mardi 7 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
	Potage de laitue au Mascarpone Pâtes à la bolognaise végétale  Banane 	Salade de crudités au Pont L'Évêque  Poisson sauce normande Sarrasin  Compote de pommes maison 	Salade composée poivrons-maïs Boulettes de Pâques (porc-œuf)  Sauce herbacée Frites Sorbet fraise

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du cours et de la disponibilité des produits.

BONNES
VACANCES

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) ; La ferme des glaces – Saint-Brieuc-des-Iffs.**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).