





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

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 <sup>er</sup> mai
Salade betteraves- Mozzarella  Couscous végétarien  Ananas frais	Velouté d'asperges  Bœuf bourguignon  Pâtes  Fromage Pomme	Carottes râpées au cumin  Paëlla de poisson  Fromage blanc – coulis de fruits rouges	
Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Cake aux légumes maison  Galette  Saucisse  Semoule au lait vanillée à la poire	Salade composée aux poivrons  Chili de légumes  Riz  Crème à la fleur d'oranger maison	Salade de céleri aux raisins secs  Sauté de volaille au curry  Boulgour aux légumes  Mousse citronnée 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) ; Ferme Legrand – Tinténiac (bœuf).

**Légumes, fruits** : Supermarché G20 – Plouasne ; Ferme des pinsons – Saint-Thual ; LMC Légumes bio – Irodouër.

**Crèmerie, épicerie, poisson** : Supermarché G20 – Plouasne ; Les comptoirs de la bio – Quévert.

**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).