

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

	Mardi 1 ^{er} septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
	Salade de betteraves et Gruyère	Salade composée aux poivrons	Salade de concombres 
	Poisson sauce au Chorizo	Bolognaise végétale 	Rôti de porc 
	Sarrasin 	Pâtes 	Purée pommes de terre - courgettes 
	Pomme 	Fromage blanc sucré sur compotée de pêche maison	Mousse vanillée maison
Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Flan de légumes de saison maison 	Salade melon Fêta 	Salade carottes râpées - pommes - miel 	Tartine fromagère
Goulash (bœuf)	Poisson façon basquaise	Escalope de volaille sauce crémée 	Omelette 
Orge mondé 	Riz 	Poêlée de légumes de saison 	Pommes de terre épicées au four 
Poires 	Clafouti à l'abricot maison	Semoule au lait	Raisin 

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 (volaille) ; Ferme du chêne – Pleslin-Trigavou (porc) ; Le Comptoir armoricain – Saint-Samson/Rance (boeuf).

Légumes, fruits : Supermarché G20 – Plouasne ; Ferme des pinsons – Saint-Thual ; LMC Légumes bio – Irodouër – Les comptoirs de la bio ; Quévert.

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).