

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

Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Salade concombres et Mozzarella	Salade de haricots verts et beurre à la tomate	Salade composée au pomélo	Flan patates douces et carottes
Tajine de veau aux pois chiches	Poisson sauce aux câpres	Dahl de lentilles à l'indienne	Galette
Boulgour	Purée de pommes de terre	Semoule aux légumes	Saucisse
Compote pomme-abricot maison	Pomme	Fromage blanc à la pistache	Banane
Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Salade courgettes râpées et Féta	Salade de betteraves au Port Salut	Flan fromager	Carottes râpées
Paëlla de poisson	Sauté de volaille	Curry de céleri	Roti de porc sauce oignon- miel
Compote pommes – rhubarbe maison	Pâtes	Boulgour	Sarrasin à la courge
	Poire	Melon	Yaourt nature sucré

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

Approvisionnements :

Menu végétarien

Viandes et produits carnés (origine française ou CE) : Supermarché G20 – Plouasne (volaille) ; Ferme du chêne – Pleslin-Trigavou (porc) ; Le Comptoir armoricain – Saint-Samson/Rance (veau).**Légumes, fruits** : Supermarché G20 – Plouasne ; Ferme des pinsons – Saint-Thual ; LMC Légumes bio – Irodouër ; Les comptoirs de la bio – Quévert ; 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) ; **Galettes de blé noir** : La galette de Broons – Broons.