

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

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 2 octobre
Pâté de campagne  Nage de poisson aux petits légumes de saison  Pâtes  Fromage blanc au kiwi	Salade verte à la Mimolette Sauté d'agneau aux pois chiches  Semoule  Pomme au four au sirop d'érable 	Velouté de chou-fleur au Brie Bourguignon de bœuf  Orge mondé  Pastèque 	Salade Coleslaw Omelette  Pommes de terre et légumes de saison au four  Flan pâtissier maison 
Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Salade composée aux poivrons  Rougail saucisse  Riz  Mousse citronnée maison	Salade composée maïs - concombre au fromage  Poisson au beurre persillé  Pommes de terre vapeur  Compote pomme - rhubarbe maison 	Salade de carottes râpées, raisins secs et pomme  Curry de butternut  Boulgour  Crème à la noisette maison	Soupe à l'oignon – Tartine fromagère gratinée Escalope de volaille sauce aux pruneaux  Sarrasin  Poire 

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 (agneau) ; Ferme Legrand – Tinténiac (bœuf).

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