Cantine Municipale

Plouasne

Menus

Du 12 octobre au 6 novembre 2026

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

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Salade de céréales	Salade de crudités à l'orientale	Potage de céleri	Galette de paëlla sur salade verte
Poisson sauce crémée au poireau	Couscous végétarien d'automne	Hachis parmentier	Boulettes de porc Sauce ketchup maison
Poêlée pommes de terre et légumes de saison		Fromage	Frites
Fromage blanc nature sucré	Mousse de lait à la brésilienne – Ananas frais	Poire	Gâteau chocolat maison

Vacances

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Salade betteraves - Féta	Salade d'endives	Salade composée maïs pop-corn	Velouté de potimarron
Poisson sauce armoricaine	Rôti de porc	Omelette	Sauté de volaille Tandoori
Riz	Gratin de chou-fleur	Pommes de terre épicées au four	Pâtes
Pomme	Yaourt nature sucré	Clafouti à la poire maison	Fromage blanc – Coulis de fruits rouges

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) ; Le Comptoir armoricain – Saint-Samson/Rance.

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 ; 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).