Cantine Municipale

Plouasne

Menus

Du 23 novembre au 4 décembre 2026

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

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Velouté de chou-fleur	Salade composée aux cœurs de palmiers	Salade de betteraves à l'Emmental	Salade composée à la châtaigne
Omelette			Rôti de porc sauce basquaise
	Paëlla de poisson	Sauté d'agneau aux pois chiches	
Gratin de pommes de terre		Semoule	Purée pommes de terre – patates douces
Pomme	Yaourt façon Stracciatella	Salade d'orange maison	Fromage blanc à la pistache
Lundi 30 novembre	**Mardi 1er décembre**	**Jeudi 3 décembre**	**Vendredi 4 décembre**
Carottes râpées	Velouté d'endives au fromage frais	Salade verte aux pignons de pin	Flan blettes carottes
Curry de butternut	Pâtes carbonara au chorizo	Poisson sauce citronnée	Galette
Sarrasin		Boulgour aux légumes de saison	Saucisse
Far breton nature maison	Clémentine	Mousse aux spéculoos	Banane

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

Légumes, fruits : U Express – 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 : U Express – Plouasne ; Les comptoirs de la bio – Quévert ; Ferme de l'aulne – Langouet (œufs).

Herbes Aromatiques : Le clos fleuri – Saint-André-des-Eaux. **Galette de sarrasin** : La Galette de Broons – Broons.

Pain : Boulangerie Lemoine – Plouasne (mardi ; vendredi) ; Ferme du grain à moudre - Miniac-sous-Bécherel (lundi ; jeudi).