

Marie , Sonia Franck et Jean-François vous proposent		Cuisine centrale de Plémet  			Octobre 	Novembre 2022
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21		
Salade endive fromage Fondant de porc  Lentilles Carottes Clémentine	Haricot vert lardons  Poisson meunière  Riz camarguais Yaourt bio	Pomme de terre au thon Boulette d'agneau  Haricots beurre Crème chocolat	Salade aux œufs Pâtes sauce champignons Fromage râpé  Compote de pomme	Burger de poulet  Frites Mars glacé		
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28		
Rillettes  Escalope de dinde  Poêlée de légumes Fromage Poire	Maquereau à la tomate Paupiette de veau  Haricots verts Crème vanille	Oeuf mayonnaise Poisson en sauce  Semoule Eclair chocolat	Salade Alaska Rôti de porc  Flageolets Carottes Fromage Banane	Hachis parmentier  Salade verte Petit suisse aux fruits Biscuit		
Lundi 31	Mardi 1/11 Férié	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4		
Sardines Steak haché  Pâtes dés de courgettes Fromage Salade de fruits	Feuilleté saint jacques Blanquette de veau  Pomme de terre carottes Gâteau	Carottes râpées Boulette d'agneau  Semoule Légumes Glace	Saucisson à l'ail  Poisson en sauce  Gratin de légumes Fromage blanc sucré	Salade de surimi Escalope de porc  Purée Fromage Compote		
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11 Férié		
Betteraves au thon Cordon bleu  Petit pois Fromage Clémentine	Lasagnes  Salade Yaourt mixé Biscuit	Salami  Quiche au saumon  Salade verte Liegeois café	Oeuf mayonnaise Pâtes en sauce  Fromage râpé Yaourt sucré	Terrine de poisson Gigot d'agneau  Flageolets Carottes Gâteau		

Les menus sont réalisés pour les écoles et l'alsh, une déclinaison est effectuée pour les résidents de l'ehpad.