

Marie, Sonia, Héloïse

Franck et Jean-François

# Cuisine centrale de Plémet





## Novembre



## Décembre

2022

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade blanche hermine  Pâtes au saumon  Fromage râpé Compote	Pâté de campagne  Paupiette de veau  Petits pois carottes  Mousse chocolat	Filet de sardines Jarret  Légumes du jardin  Tarte aux pommes	Potage Filet de poulet  Légumes tex. mex Fromage Clémentine	Carottes râpées concombre Steak Haché  Frites Glace
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Salade de maquereau Saucisse  Lentilles Yaourt Ker Ronan	Oeuf mayonnaise Poisson meunière  Haricots beurre Fromage Fruit	 Taboulé  Bourguignon  Carottes Fromage blanc sucré	 Potage Pâtes sauce champignons Fromage râpé  Gâteau maison	 Hachis parmentier  Salade verte Petit suisse Biscuit
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1/12	Vendredi 2
Salade Western  Sauté de bœuf à la tomate Pomme de terre vapeur Liegeois chocolat	 Potage Poisson pané  Ratatouille Yaourt de Plessala	Saucisson à l'ail  Boulette d'agneau  Haricots verts Fromage Banane	 Salade Montmartre Sauté de dinde  Poêlée de légumes Yaourt fruits mixés	 Rougail saucisse  Riz Haricots rouges Gâteau noir de coco
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade de thon Fondant de porc  Lentilles Carottes Yaourt bio	Potage  Gratin dauphinois  Crème vanille Biscuit	Macédoine de légumes Poisson en sauce  Riz au four Gâteau maison	 Couscous Poulet merquez Semoule et légumes Eclair chocolat	 Croque monsieur  Salade Yaourt Ker Ronan

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