

Marie, Sonia, Héloïse

Franck et Jean-François

Cuisine centrale de Plémet

Décembre

Janvier

2022



Lundi 12

Mardi 13

Mercredi 14

Jeudi 15

Vendredi 16

 Chili con carne 
 Haricots rouges riz bio
 Fromage
 Beignet

 Potage
 Poisson meunière 
 Légumes du marché
 Yaourt de Plessala

Salade de fromage
 Jambon à l'os 
 Frites
 Compote

Salami beurre 
 Haut cuisse de poulet 
 Poêlée haricots blancs
 Yaourt sucré

 Burger
 Potatoes 
 Glace
 Surprise

Lundi 19

Mardi 20

Mercredi 21

Jeudi 22

Vendredi 23

 Casolette de poisson
 Paupiette de veau 
 Petits pois Carottes
 Yaourt bio

 Potage
 Jarret de porc 
 Pomme de terre sautées
 Compote de pomme

Museau vinaigrette 
 Pot au feu 
 Fromage
 Fruit

Pâté de campagne 
 Poisson en sauce 
 Riz Camarquais
 Eclair au café

 Hachis parmentier 
 Salade verte
 Petit suisse
 Biscuit

Lundi 26

Mardi 27

Mercredi 28

Jeudi 29

Vendredi 30

 Potage
 Brochette de dinde 
 Ratatouille
 Riz au lait

Coux fleurs en vinaigrette
 Poisson en sauce 
 Haricots beurre
 Salade de fruits

 Bouchée à la reine 
 Salade
 Liegeois

 Salade piémontaise 
 Bœuf bourguignon 
 Carottes
 Fromage fruit

Maquereau à la tomate
 Saucisse 
 Purée
 Crème au chocolat

Lundi 2

Mardi 3

Mercredi 4

Jeudi 5

Vendredi 6

Macédoine de légumes
 Lard chaud 
 Légumes du jardin
 Fromage Compote

Potage vermicelle
 Poisson à la bordelaise 
 Haricots verts
 Flamby

 Œuf mayonnaise
 Rôti de porc 
 Gratin dauphinois
 Fromage fruit

 Potage
 Pizza au saumon 
 Salade
 Glace

 Carottes râpées fromage
 Filet de poulet panko 
 Poêlée du marché
 Galette des rois

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