

Marie, Sonia, Héloïse

Franck et Jean-François

Cuisine centrale de Plémet



Février



Mars

2023

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Nem de poulet Bœuf à la chinoise Pâtes chinoise Yaourt Malo noix de coco	Salade de fromage Paupiette de veau Gratin de choux fleurs Glace	Potage Sauté de dinde Poêlée de légumes Fromage Poire	Pâté de campagne Poisson meunière Haricots verts Beignet	Tartiflette Salade Fromage blanc sucré
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Friand au fromage Cuisse de poulet Petits pois Liégeois café	Salade blanche hermine Escalope de dinde Pâtes bio Compote	Salade piémontaise Poisson en sauce Carottes vichy Gâteau maison	Sardines Jarnet de porc pdt sautées Chou au chocolat	Concombre Steack Haché Gratin de brocolis Creme vanille
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Riz au thon Rôti de porc Haricots plats Fromage Pomme	Saucisson à l'ail beurre Poisson en sauce Riz aux légumes Fruits au sirop	Carottes râpées Sauté de veau Poêlée de légumes Gâteau maison	Ouf mayonnaise Pot au feu et ses légumes Crème caramel	Maquereau Hachis parmentier Salade Perle de lait vanille
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 1/03	Jeudi 2	Vendredi 3
Macédoine de légumes Fondant de porc Haricots beurre Crêpe fraiche	Pâtes bolognaise Fromage râpé Crème chocolat bio Biscuit	Rillettes cornichons Aiguillette de poisson Poêlée de légumes Compote	Surimi Filet de poulet pané Gratin de choux fleurs Yaourt de Ker Ronan	Le Plémétais Salade Yaourt bio

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