

Marie, Sonia, Héroïse

Franck et Jean-François

Cuisine centrale de Plémet

Mars



2023

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Betteraves au thon Paupiette de veau Haricots verts Fromage Clémentine	Salade de maquereau Jambon en sauce Pomme de terre Crème praliné	Concombre Escalope de dinde Poêlée de légumes Mousse au chocolat « Fait Maison »	Potage Pâtes sauce champignons Fromage râpé Mille feuille	Salade de fromage Fisch and chip's Yaourt de Plessala
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17 breizh
« Fait Maison » Carottes râpées Sauté de poulet Poêlée de légumes Compote « Fait Maison »	« Fait Maison » Potage Blanquette Riz au four Fromage Banane	Saucisson à l'ail Poisson en sauce Gratin de brocolis Liegeois chocolat	Céleri remoulade Bourguignon Pâtes Fromage blanc sucré	Galette saucisse Salade de fromage Crêpe au chocolat
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Ouf mayonnaise Steack haché Lentilles carottes Petits suisse	Salade de lardons Poisson meunière Pomme de terre persillées Fromage Poire	Macédoine de légumes Rôti de veau Carottes vichy Yaourt fruits mixé	Potage Gratin dauphinois Beignet	« Fait Maison » Croque monsieur Salade Yaourt de Ker Ronan
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Salade de sardines Rôti de porc Flageolets Fromage Pomme	« Fait Maison » Potage Bœuf à la tomate Pâtes Crème caramel	Salade piémontaise Poisson en sauce Poêlée de légumes Fruits au sirop « Fait Maison »	Pâté de campagne Filet de poulet Gratin de choux fleurs Liegeois vanille	« Fait Maison » Hachis parmentier Salade Mousse au chocolat « Fait Maison »

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