

Marie, Sonia, Héloïse

Franck et Jean-François

Cuisine centrale de Plémet

Avril



2023

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
 Pâtes au saumon Fromage Flan pâtissier 	Betteraves rouges au thon Sauté de porc bio  Haricots verts Yaourt chocolat	Taboulé Poisson meunière  Petits pois Fromage Poire	Potage  Gratin pdt raclette Fromage blanc sucré Biscuit	Rougail poulet  Riz bio Fromage Glace
Lundi 10 Férié	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Pâté en croûte Jambon à l'os  Poêlée de légumes Gâteau "maison"	Potage Bœuf bourguignon  Carottes vichy Eclair	Salade méli mélo Saucisse  Purée Fromage Fruit	Salade espagnole  Poisson en sauce  Haricots beurre Fromage blanc aux fruits	Burger de poulet :   Frites Yaourt Ker Ronan
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Maguerreau Tomate  Escalope de dinde  Poêlées de légumes Fromage blanc sucré	Carottes rapées Jambon en sauce  Pâtes Fromage Fruit	Pamplemousse Paupiette de veau  Petits pois Carottes Far	Salade de fromage Paleron de boeuf  Légumes pot au feu Compote Biscuit	Saucisson à l ail Poisson en sauce  Riz Camarguais Yaourt mixé
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Betteraves rouges au thon Filet de poulet  Poêlée Bretonne Semoule au lait	Salade Composée Steack haché  Purée Eclair	Rillettes Poisson en sauce  Riz bio Fromage Fruit	Pâté de campagne  Blanquette de veau  Légumes du jardin Liegeois au café	Tomates mozzarella Jarret  Frites Glace

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