

Marie, Sonia, Héroïse

Franck et Jean-François

Cuisine centrale de Plémet



Mai

2023

Lundi 1 férié	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Saumon fumé Gigot d'agneau Flageolets carottes Coupe glacée	Carottes râpées Pates au four Fromage râpé Fromage blanc sucré	Pâté de campagne Poisson en sauce Pdt légumes Flan pâtissier	Croque jardin Bœuf Carottes Calin aux fruits	Paëlla poulet, moule, chorizo Fromage Fruit de saison
Lundi 8 férié	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Mousse de canard Jarret de porc Frites Glace	Salade de riz et thon Paupiette de veau Poêlée Méridionale Yaourt mixé	Carottes râpées Escalope de dinde Purée Tarte aux pommes	Saucisson à l'ail Poisson meunière Haricots verts Fromage Fruit	Chili con carne Riz bio Salade de fromage Glace
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18 férié	Vendredi 19
Betteraves rouges Gratin dauphinois Yaourt Ker Roman Biscuit	Hachis Parmentier Salade Liegeois café	Salade de fromage Filet de poulet Haricots verts Eclair chocolat	Pâté en croûte Sauté de canard Pomme de terre sautées Glace	Tomate en vinaigrette Rôti de porc Salade Fromage Fruit
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Maquereu à la tomate Jambon en sauce Haricots plats persillés Fromage Fruit	Melon Steak Haché Purée Chou à la crème	Tomate en vinaigrette Cordon bleu Petits pois Fromage blanc de Plessala	Tomate mozarella Poulet Frites Glace	Lasagne au saumon Salade Yaourt bio

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