

Marie, Sonia, Héroïse

Franck et Jean-François

Cuisine centrale de Plémet

Mai



Juin
2023

Lundi 29 Férié	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1/06	Vendredi 2
Pâté en croûte Gigot d'agneau Flageolets carottes Coupe glacée	Tomate vinaigrette Pâtes au four Fromage râpé Yaourt bio	Salami Saumon beurre blanc Pomme vapeur Chou à la crème	Melon Jambon à l'os Ratatouille Liegeois chocolat	Fait Maison » Couscous Poulet, agneau, merguez Fromage Rose des sables (maison)
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Betteraves au thon Fait Maison » Saucisse Lentilles Carottes Eclair	Pastèque Steack haché Purée Petit suisse aux fruits	Salade d'été Cuisse de poulet Poêlée de légumes Fromage Fruit	Rillettes de poulet rôti Poisson en sauce Haricots plats persillées Tarte aux pommes	Fait Maison » Kébab Frites Yaourt Ker Ronan
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Rosette beurre Poisson en sauce Riz au four Fromage Fruit	Salade aux 2 fromages Gratin Dauphinois Yaourt sucré Biscuit	Betterave pamplemousse Jarret de porc Légumes Beignet	Salade Alaska Filet de poulet pané Petits aux oignons Glacé	Fait Maison » Melon Hachis parmentier Salade Fromage blanc sucré
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade de nos campagnes Fait Maison » Bœuf à la tomate Pâtes Liegeois aux fruits	Carottes râpées Poisson en sauce Poêlée de légumes Flan pâtissier	Fait Maison » Salade barbecue Quiche au fromage Salade Yaourt bio	Tomate vinaigrette Brochette de dinde Gratin brocolis Fromage Fruit	Fait Maison » Toast au saumon Merguez Pomme de terre sautées Glacé

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