

Marie, Sonia, Héloïse

Franck et Jean-François

Cuisine centrale de Plémet

Juillet




Plémet

Août

2023

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade de fromage  Paupiette de veau Petits pois bio Glacé	Carottes râpées  Lasagnes Salade Fromage Fruit	 Salami beurre  Poisson en sauce Riz bio Brocolis Crème au chocolat bio	Tomate en vinaigrette  Chipolatas Frites Fromage Fruit	Sardines  Sauté de dinde Haricots verts Yaourt bio
Lundi 31	Mardi 1/08	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Tomate maïs mozzarella  Sauté de bœuf Pomme de terre vapeur Crème vanille	Salade Alaska  Saucisse Lentilles Carottes Fromage Fruit	Melon  Steak Haché Gratin de brocolis Yaourt fruits mixé	Bettraves rouges  Poisson en sauce Riz bio Eclair chocolat	Maquereau à la tomate  Cuisse de poulet Ratatouille Fromage Fruit
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
 Œuf mayonnaise  Jambon sauce madère Purée Fromage blanc sucré	 Saucisson à l'ail  Poisson en sauce Poêlée de légumes Beignet aux pommes	Salade de sardines Sauté de canard Flageolets Yaourt bio	Pastèque  Escalope de dinde Haricots beurre Fromage Fruit	Concombre  Hachis parmentier Salade Glacé
Lundi 14	Mardi 15 Férié	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Melon  Sauté de poulet Petits pois bio Petits suisse	 Terinne de poisson Rôti de veau Poêlée de légumes Coupe glacée	Tomate en vinaigrette bio  Saucisse Purée Fromage Fruit	Melon  Paleron Légumes du jardin Liegeois au café	 Pâté de campagne  Poisson en sauce Riz bio Tarte aux pommes

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