

Marie, Sonia, Héloïse

Franck et Jean-François

# Cuisine centrale de Plémet



Août



Septembre

2023

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
 Salade piémontaise  Paupiette de veau Haricots verts Yaourt bio	Maquereau  Rôti de porc Gratin dauphinois Fromage Fruit	Tomate bio en vinaigrette  Cuisse de poulet Ratatouille Flan pâtissier	Salade saucisson à l'ail  Poisson en sauce  Poêlée de légumes Fromage Fruit	Melon  Steak Haché Frites de légumes Glace
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1/09
Salade Marco Polo  Emincé de dinde Gratin de légumes bio Liegeois au chocolat	Taboulé  Paleron de bœuf Légumes du jardin Fromage Compote	 Rillettes  Poisson en sauce Riz bio Fromage Fruit	Céleri remoulade  Jarret de porc Frites Glace	 Macédoine de légumes  Sot l'y laisse de dinde Courgette pdt Yaourt bio
Lundi 4 Rentrée	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Melon  Saucisse Purée Yaourt Ker Ronan	Carottes râpées  Sauté de bœuf Pâtes aux courgettes Fromage Fruit	Tomate bio en vinaigrette  Haut cuisse de poulet Haricots verts persillé Crème chocolat	 Salade de lardons  Poisson en sauce Poêlée de légumes Compote	Burger de la cuisine  Frites Yaourt bio
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Betteraves rouges  Filet de poulet tex mex Haricots beurre Glace	Salade Alaska  Rôti de porc Petit pois bio Crème vanille	 Pâté de campagne  Poisson en sauce Pdt brocolis Fruit	Salade de fromage  Semoule aux légumes Yaourt fruits bio Biscuit	 Chili con carné Riz bio haricots rouges Fromage Fruit

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