

Marie, Sonia, Héroïse Franck et Jean-François	Cuisine centrale de Plémet  Avril 2024			
Lundi 1 Férié	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Terinne de saumon  Gigot Flageolets Gâteau	Oeuf Mayonnaise  Saucisse Lentilles Carottes Yaourt de Plessala	 Pâté de campagne  Poisson en sauce Gratin de choux fleurs Fromage Fruit	 Emincé de dinde Riz Haricots verts Donuts	Burger de la cuisine  Frites Yaourt Ker Ronan
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
 Taboulé Cordon bleu Petits pois Carottes Glace	 Salade de fromage Boulette végé Riz Brocolis Mousse au chocolat	 Salade de surimi Jambon Sauce Madere Pommes Vapeur Flan Patissier	 Sausisson sec Beurre Poisson Pané Poelée De Légumes Fromage Blanc Sucré	 Lasagnes Salade Salade de fruits Biscuit
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Filet Maquereau Tomate  Steak Haché Purée Fromage Fruit	 Rillettes  Poisson en sauce Gratin de brocolis pdt Yaourt Ker Ronan	 Piemontaise Roti de Porc Haricots Beurre Tarte aux Pommes	Salade Alaska Pates Aux Légumes Fromage râpé Glace	Filet limande meunière  Poêlée camarguaise Yaourt de Plessala Biscuit
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
 Salade De Surimi Paupiette De Veau Duo De Carottes Liegeois Chocolat	 Oeuf Mayonnaise Pates Bolognaise Fromage râpé Compote Biscuit	 Betteraves Rouges Jarret Frites Far	 Paté De Campagne Poisson En Sauce Poelée De Légumes Fromage Fruit	Salade de Lardons  Paleron Legumes Du Jardin Creme Vanille
Les menus sont réalisés pour les écoles et l'alsh, une déclinaison est effectuée pour les résidents de l'ehpad.				

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