

Marie, Sonia, Héloïse Franck et Jean-François		Cuisine centrale de Plémet 		Avril	Mai 2024
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1er Mai	Jeudi 2	Vendredi 3	
Choux fleurs en vinaigrette  Jambon sauce madère Pâtes Fromage Fruit	Tomate en vinaigrette  Poisson beurre blanc Haricots verts pdt Yaourt mixé	Terinne de poisson  Rôti de veau Poêlée de légumes Gâteau	 Pâté de campagne  Cuisse de poulet Choux de bruxelles Pdt Fromage Fruit	Lasagnes  Salade Fruit Crème vanille	
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8 Férié	Jeudi 9 Férié	Vendredi 10	
Jambon de dinde  Poisson en sauce Gratin pdt choux fleurs Fromage Fruit	Ouf mayonnaise  Riz camarguais Boulette végété Yaourt Ker Ronan	Saumon fumé  Rôti de porc Frites Tarte aux pommes	Pâté en croûte  Gigot d'agneau Poêlée de légumes Eclair au café	Hachis parmentier  Salade Yaourt mixé Biscuit	
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	
Salade Alaska  Steak Haché Poêlée de légumes Flan	 Riz au thon Escalope de dinde crème Haricots verts Yaourt de Plessala	Tomate en vinaigrette  Bourquignon Gratin de légumes Fruits au sirop	 Pâté de campagne  Filet de colin meunière Riz au four brocolis Fromage Fruit	Carottes râpées Fromage  Saucisse Purée Petit suisse	
Lundi 20 Férié	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	
Bouchée de quenelle  Blanquette de veau Poêlée de légumes Gâteau	Taboulé  Escalope viennoise Petits pois carottes Fromage Fruit	Salami Beurre  Poisson en sauce Pomme de terre vapeur Eclair chocolat	Salade piémontaise  Zuiche au fromage Salade Glace	 Pâtes Bolognaise Salade Yaourt Ker Ronan Biscuit	

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