

Marie , Sonia

Franck et Jean-François
vous proposent

Cuisine centrale de Plémet



« Fait Maison » Toutes nos viandes sont d'origine bretonne ou française

Le poisson est en provenance d'un port de pêche breton

Août



Septembre

2019

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Rillettes  Filet de poulet  Haricots verts Crème chocolat	Salade de surimi Steack haché  Purée Fromage Fruit de saison	Oeuf mayonnaise Sauté d'agneau  Légumes couscous Semoule Eclair Café	Betteraves rouges Pizza  Salade Glace	Salade de museau  Poisson en sauce  Pomme de terre vapeur Fromage Fruit de saison
Lundi 2/09 Rentrée	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Melon Paupiette de veau  Pdt sautées/haricots verts Glace	Salade Alaska Bœuf à la tomate  Carottes Fromage Fruit de saison	Saucisson à l'ail  Poisson pané  Légumes du soleil Entremet vanille	Carottes rapées Emincé de dinde  Purée Tarte au citron	Tomate en vinaigrette Saucisse  Lentilles Yaourt de La Motte
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Maquereau à la tomate Steack haché  Pâtes Fromage Fruit de saison	Salade piémontaise Brochette de dinde  Tajine Maestro vanille	Pâté de campagne  Haché de veau  Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Betteraves thon Hachis parmentier  Salade Glace	Salade de fromage Poisson à la bordelaise  Pdt /Brocolis Brownie
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de lardons  Pâtes à la bolognaise  Gruyère râpé Fruit de saison	Salade de thon Rôti de porc  Céréales Yaourt mixé	Salade d'été Boulette d'agneau Pomme de terre sarladaise Fromage Fruit de saison	Méli Mélo Escalope viennoise  Petits pois carottes Yaourt sucré	Tomate en vinaigrette Feuilleté de poisson  Salade Glace

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et des livraisons