

Marie, Sonia, Bertrand

Julien et Franck

Cuisine centrale de Plémet



Mars

2025

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Taboulé Emincé de dinde Haricots Beurre Yaourt Bio	Carottes Rapées Sauté de Porc Poelées Bretonne Fromage Fruit	Sardines Bœuf Carottes Petit Suisse	Potage Poisson en sauce Pomme Vapeur Paris Brest	Lasagne Salade Yaourt Ker Rouan Biscuit
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Potage Pâtes Aux Légumes Fromage Rapé Yaourt Bio	Betteraves en lamelle Escalope Panée Petits Pois Carottes Fromage Fruit	Friand Fromage Roti de Porc Purée Compote Biscuit	Saucisson sec Beurre Poisson Pané Riz Ratatouille Fromage Blanc au Fruits	Burger Frites Glace
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Feuilleté au fromage Bourguignon Carottes Fromage Fruit	pâté de campagne Poisson en Sauce Poelée De Legumes Yaourt Mixé	Potage Tomate farcies Légumes couscous Tarte au Pommes	Riz au thon Sauté de dinde Petits pois carottes Fromage Blanc Sucré	Salade de fromage Galette saucisse Yaourt de Plessala Biscuit
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Potage Gratin dauphinois Yaourt au chocolat Biscuit	Piémontaise Filet de Poulet Poelée de Légumes Fromage Fruit	Macédoine de légumes Poisson en Sauce Pomme de terre vapeur Yaourt Bio	Betteraves rouges Rôti de porc Haricots verts Fromage Fruit	Hachis parmentier Salade Chou à la crème

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