

7/11/2025

Katia, Sonia, Céline Bertrand et Franck		Cuisine centrale de Plémet  		Mars 2025	Avril
Lundi 31	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	
 Carottes Rapées  Pates Aux Légumes Gruyère Rapé Yaourt aux Fruits	 Salami beurre  Poisson en sauce Poêlée de légumes Paris Brest.	Feuilleté Fromage Escalope de dinde Haricots verts à la crème Fruits au sirop	 Potage Paupiette de veau Petits pois Liegeois chocolat	 Rougail saucisse Riz bio Yaourt de Ker Ronan	
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	
 Crêpe Fourrée Filet De poulet Haricots bois verts Yaourt bio	 Betteraves Rouges Bourguignon Pates Eclair Chocolat	 Œuf mayo Poisson en sauce Pomme Vapeur Fromage Fruit	Rillettes De Poulet Merquez Ratatouille Semoule Crème Pistache	Salade De Fromage  Steak Haché Haricots Bois Poêlée Glace	
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	
Tarte Au Fromage Escalope Viennoise Poêlée Liégeois	 Tomates Jarret De Porc Frites Fromage Fruit	 Salade de lardons  Cuisse de poulet Poêlée Du Soleil Crème vanille	 Choux fleurs vinaigrette  Poisson Bordelaise Riz pilaf Tartes Au Pommes	Saucisson Ail  Paleron Légumes d autrefois Biscuit	
Lundi 21 Férié	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	
 Saumon fumé Gigot d agneau Pdt sautées Gâteau	Betterave rouges Gratin Dauphinois Yaourt au Fruit Biscuit	 Salade d haricots verts Emincé de porc Riz cantonnais Tarte noix de coco	 Salade Alaska Escalope de dinde Semoule Carottes Yaourt bio	Lasagne Salade Verte Fromage Compote	
Les menus sont réalisés pour les écoles et l'association de l'association des résidents de l'empad					