

Katia Céline Corentin Bertrand et Franck		Cuisine centrale de Plémet 		Avril 2025	Mai
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1	Vendredi 2	
Carottes Rapées Pâtes Aux Légumes Gruyère Rapé Yaourt aux Fruits	 saucisson sec beurre  Poisson en sauce Semoule Paris Brest	Feuilleté Fromage Escalope de dinde Haricots verts Fromage Fruit	Melon/jambon cru  Magret de Canard  Gratin Dauphinois Gâteau	 Hachis Parmentier Salade Liégeois	
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	
Salade de Fromage  Cordon Bleu Haricots beurre Yaourt bio	Salade Coleslaw  Bourguignon Pâtes Eclair Chocolat	Friand Viande  Poisson en sauce Carottes Vichy Fromage Fruit	Salade Gambas Mandarine  Roti de Veau Gratin Pd t Choux Fleurs Gâteau	Melon  Saucisse de Poulet Purée Glace	
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	
Crepe Fourrée Filet de Poulet Petits Pois Liégeois	Tomates  Sauté de Porc Flageolets Carottes Fromage Fruit	Oeuf Mayonnaise Tomates Farcies Riz Pilaf Compote de pêche	Choux fleurs vinaigrette  Poisson Bordelaise Poêlée  Tartes Aux Pommes	 Burger Maison Frites Yaourt de Ker Ronan	
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	
Melon Gratin dauphinois Yaourt au chocolat Biscuit	 Piémontaise Filet de Poulet Poêlée de Légumes Fromage Fruit	 Pâté de Campagne  Poisson en Sauce Pomme de terre vapeur Yaourt Bio	 Betteraves rouges Saucisse Lentilles Carottes Donat's	Céleri Remoulade  Brochette de Volaille Ratatouille Riz Glace	

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