Marie . Sonia

Franck et Jean-François

vous proposent

Cuisine centrale de Plémet

Octobre

Novembre

2019

« Fait Maison »

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

Toutes nos viandes sont d'origine bretonne ou française

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Macédoine de légumes	Betteraves rouges	Salade pdt et thon	Potage vermicelle	Pâté de campagne
Filet de poulet	Jarret	Blanquette de veau	Tomate farcie	Poisson en sauce
Haricots verts	Frites	Carottes vichy	Riz	Choux fleurs en gratin
Petit suisse aux fruits	Fromage Raisins	Glace	Ile flottante	Compote Biscuit
Lundi 28	**Mardi 29**	**Mercredi 30**	**Jeudi 31**	**Vendredi 1/11 Férié**
Champignons à la grecque	Rosette	Potage	Oeuf mayonnaise	Terrine de poisson
Sauté de porc	Filet meunière	Boulette d'agneau	Rôti de veau	Langue de bœuf
Julienne de légumes	Purée de carottes	Pâtes	Jardinière de légumes	Pomme de terre vapeur
Crème vanille	Fromage Fruit	Yaourt mixé	Fromage blanc	Fromage Gâteau
Lundi 4	**Mardi 5**	**Mercredi 6**	**Jeudi 7**	**Vendredi 8**
Salami beurre	Taboulé	Maquereau à la tomate	Salade de fromage	Céléri remoulade
Poisson pané	Escalope de dinde	Saucisse	Omelette	Lasagnes
Riz Camarguais	Haricots verts	Purée	Haricots beurre	Salade
Yaourt de La Motte	Fromage Compote	Crème caramel	Clémentine	Yaourt bio Biscuit
Lundi 11 Férié	**Mardi 12**	**Mercredi 13**	**Jeudi 14**	**Vendredi 15**
Bouchée de st jacques	Carottes rapées	Sardine	Potage	Tartiflette
Gigot d'agneau	Riz à la bolognaise	Brochette oriental	Filet de poulet	Charcuterie / Salade
Pomme salardaise	Salade de fromage	Tajine	Carottes à la crème	Biscuit
Fromage Gâteau	Donnut's	Mixé aux fruits	Brie Banane	Yaourt Ker Ronan

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