



Bertrand Céline
Corentin Franck
Nolwen et Marie



Cuisine centrale de Plémet



Septembre
2025

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Tomates mozza Steak haché sauce poivre  Gratin dauphinois Glace	Salade de céréales Cordon bleu Petits pois Yaourt aux fruits	Pamplémousse Poisson sauce hollandaise  Purée Fromage Fruit	Betteraves rouges Rougail Saucisse de volaille  Riz Crème dessert caramel 	Melon  Zucche lorraine Salade Compote Palet breton
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Oeufs mayo Jambon Sauce Madère  Haricots verts Semoule au lait	Tomates concombres  Pâtes aux légumes et fromage rapé Mousse au chocolat 	Pastèque Steak de porc Sauce Tomate  Ratatouille Pâtisserie	Saucisson sec beurre  Poisson meunière Pomme de Terre Brocolis Fromage Fruit	Carottes rapées  Hachis camarguais Salade verte Glace
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Taboulé Emincé de poulet sauce Crème  Carottes vichy Yaourt bio nature	Melon Poisson pané Sauce Barbecue  Riz pilaf Fromage Fruit	Maquereaux  Jarret Sauce Gribiche Légumes du jardin Far nature 	Salade de tomates maïs Paupiette de veau sauce soleil Haricots beurre Petits suisses aux fruits	Salade de fromage  Saucisses Frites Compote Gâteau 
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Pâté cornichons Escalope pané Poêlée du Soleil Riz au lait	Tomates vinaigrette  Zucche aux fromages Salade verte Crème au chocolat 	Betteraves aux pommes Poisson en sauce Armoricaïne  Riz Fromage Fruit	Carottes rapées Roti de porc sauce Charcutière  Poêlée de légumes Fromage blanc coulis de fruit 	 Pâtes bolognaise Fromage Donut's

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