

Bertrand Céline	<h2>Cuisine centrale de Plémet</h2>				Novembre 2025
Franck					
Nolwen et Marie					
Lundi 3 Novembre	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	
Betteraves en lanières 	Macédoine 	Friand fromage 	Saucisson à l'ail Beurre 	Bouillon de volaille vermicelles 	
Boulettes de veau 	Omelette 	Roti de porc 	Poisson en sauce 	Escalope de dinde 	
Carottes Bio	Pates bio	Gratin de Chou Fleur	Riz Bio	Haricots Beurre	
Yaourt bio sucré	Crème vanille maison 	Salade de fruit	Camembert Poire	Gateau roulé 	
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	
Potage de légumes 	Choux rouges rapés	Sardines	Taboulé	Oeuf mayonnaise	
Saucisse 	Parmentier de canard	Paleron de Boeuf 	Cordon bleu 	Poisson Bordelaise 	
Lentilles bio	Salade 	Légumes d'antan	Petit pois	Pomme vapeur	
Yaourt mixé aux fruits	Gâteau au yaourt aux pommes	Liegeois chocolat	Mousse Framboises 	Kiri Clementine	
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	
Carottes rapées 	Soupe de tomates vermicelles	Tarte aux fromages 	Tomates Mozza	Lasagne	
Emincé de porc	Poisson meunière 	Cuisse de poulet 	Riz Complet Bio 	Salade	
Céréale Asiatique	Ratatouille	Petit pois	aux légumes 	Glace	
Flamby	Gouda Banane	Compote pomme ananas	Gâteau Maison 		
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	
Salami Beurre 	Crêpe au fromage 	Concombre	Salade de fromage		
Saucisse de volaille	Jambon braisé 	Boulettes de boeuf 	Poisson en sauce 		
Haricots verts	Flageolets bio	Semoule	Duo de carottes		
Fromage blanc vanille	Pot de crème caramel 	Babybel Kiwi	Compote de pêches		

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