Marie . Sonia

Franck et Jean-François

vous proposent

Cuisine centrale de Plémet

Novembre — Décembre 2019

« Fait Maison »

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

Toutes nos viandes sont d'origine bretonne ou française

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Feuilleté au fromage	Potage	Œuf mayo	Salade Alaska	Salami
Steack de veau	Quiche lorraine	Filet de poulet	Bœuf bourguignon	Aiguillette colin graines
Petits pois	Salade	Haricots verts persillade	Carottes	Poêlée de légumes
Fromage blanc aux fruits	Compote Biscuit	Crème caramel	Fromage Pomme	Mille feuille
Lundi 25	**Mardi 26**	**Mercredi 27**	**Jeudi 28**	**Vendredi 29**
Betteraves rouges	Potage	Jamon de poulet/beurre	Salade de fromage	Chili con carne
Boulette d'agneau	Rougail de porc	Poisson en sauce	Omelette	Salade
Tajine	Pomme vapeur	Carottes	Riz camarguais	Fromage
Yaourt Ker Ronan	Fromage Glace	Fromage Clémentine	Yaourt bio de La Motte	Paris Brest
Lundi 2/12	**Mardi 3**	**Mercredi 4**	**Jeudi 5**	**Vendredi 6**
Crèpes fourrée	Potage	Salade de thon	Rosette	Salade de fromage
Paupiette de lapin	Bœuf à la tomate	Cordon bleu	Poisson à la bordelaise	Galette saucisse
Pépinettes	Carottes	Haricots plats	Poêlée de légumes	Biscuit
Liegeois aux fruits	Crumble aux pommes	Compote de pêche	Fromage Banane	Yaourt sucré
Lundi 9	**Mardi 10**	**Mercredi 11**	**Jeudi 12**	**Vendredi 13**
Pâté de campagne	Riz au thon	Carottes râpées raisins	Potage	Couscous
Poisson crumble	Rôti de veau	Crépinette de porc	Crousti fromage	Royal
Trio quinoa	Petits pois carottes	Gratin de choux fleurs	Frites	Brie
Fromage Orange sanguine	Ile flottante	Fromage raisins	Yaourt de plessala	Glace

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