

Bertrand Céline	<h2 style="text-align: center;"><u>Cuisine centrale de Plémet</u></h2>				Décembre
Bertrand Céline					
Franck					
Nolwen et Marie					
Lundi 1 Décembre	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	
Taboulé	Haricots vinaigrette	Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes	
Paupiette de dinde	Sauté de porc	Poisson pané	Pâtes napolitaine	Hachis parmentier	
Petits pois	Riz Bio	Poêlée de légumes		Salade	
Fromage blanc aux fruits	Compote multi fruits	Yaourt sucré	Mousse au chocolat	Emmental Pomme	
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	
Friand fromage	Macédoine de légumes	Salade Sombrero	Bouillon de volaille vermicelles	Salade de perles surimi	
Boulette de veau	Poisson en sauce	Roti de dinde	Saucisses	Sauté de bœuf	
Ratatouille	Semoule	Haricots beurre	Purée	Carottes	
Compote de pomme	Choux à la crème	Gouda Clémentines	Yaourts bio sucré	Entremet vanille	
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	
Velouté de carottes	Salade de riz	Magueraux	Rosette beurre		
Omelette sauce	Roti de porc	Steak haché	Poisson en sauce	Repas de Noël	
Pâtes Bio	Haricots verts	Purée de potiron	Gratin de brocolis		
Yaourt mixé aux fruits	Mousse framboise	Compote pomme biscuité	Banane		
Les menus sont réalisés pour les écoles et l'alsh, une déclinaison est effectuée pour les résidents de l'ehepad.					
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24		Jeudi 25	Vendredi 26
				JOYEUX NOËL	
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31		Jeudi 1 Janvier 2026	Vendredi 2
				BONNE ANNEE	
Les menus sont réalisés pour les écoles et l'alsh, une déclinaison est effectuée pour les résidents de l'ehepad.					