





<div></div> <div>Bertrand Céline Franck Nolwen et Marie</div>	<div> Plémét</div> <div></div> <div>Cuisine centrale de Plémét</div>				<div>Janvier 2026</div> <div></div>
Lundi 5 janvier	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	
Potage de légumes Paupiette de veau Farfalle Fromage blanc aux fruits	Betteraves vinaigrette Escalope de dinde Haricots verts Galettes des rois	Salade de riz et thon Paleron de bœuf Carottes Bio Gouda Compote pomme fraise	Friand au fromage Omelette Frites Pomme	Macédoine Poisson meunière Purée de potiron Yaourt sucré Bio	
Lundi 12 janvier	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	
Velouté de tomates Steak haché Flageolets bio Crème dessert caramel	Saucisson à l'ail beurre Poisson en sauce Pomme de terre Brocolis Emmental Clémentines	Salade de pomme de terre Cuisse de poulet Jardinière de légumes Petits suisses	Carottes céleri rapées Boulette de veau Méli Mélo de céréales Compote Multi fruits	Salade de pâtes, maïs et fromage Jambon braisé Haricots beurre Yaourt mixé aux fruits	
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	
Bouillon de volaille vermicelles Saucisse de volaille Purée Fromage blanc à la vanille	Salade piémontaise Boeuf bourgignon Carottes Bio Mousse au chocolat	Pâté de campagne Poisson en sauce Elly Camembert Kiwi	Velouté de potiron Pâtes Napolitaine Fromage rapé Compote de pommes Biscuit	Taboulé Roti de porc Gratin de choux fleurs Yaourt de Plessala	
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	
Betteraves Cordon bleu Petits pois Carottes Liégeois	Carottes rapées Rougail saucisse Riz Yaourt brassé	Potage de légumes Tortilla Poêlée indienne Tarte normande	Hachis parmentier Salade Clémentines	Rosette beurre Poisson en sauce Trio de légumes Edam Compote	

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

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



