

Bertrand Céline



Franck

Nolwen et Marie



Cuisine centrale de Plémét



Janvier

2026



Lundi 5 janvier

Mardi 6

Mercredi 7

Jeudi 8

Vendredi 9

Potage de légumes

Betteraves vinaigrette

Salade de riz et thon

Friand au fromage

Macédoine

Paupiette de veau

Escalope de dinde

Paleron de bœuf

Omelette

Poisson meunière

Farfalle

Haricots verts

Carottes Bio

Frites

Purée de potiron

Fromage blanc aux fruits

Galettes des rois

Gouda Compote pomme fraise

Pomme

Yaourt sucré Bio

Lundi 12 Janvier

Mardi 13

Mercredi 14

Jeudi 15

Vendredi 16

Velouté de tomates

Saucisson à l'ail beurre

Salade de pomme de terre

Carottes céleri rapées

Salade de pâtes, maïs et fromage

Steak haché

Poisson en sauce

Cuisse de poulet

Boulette de veau

Jambon braisé

Flageolets bio

Pomme de terre Brocolis

Jardinière de légumes

Méli Mélo de céréales

Haricots beurre

Crème dessert caramel

Emmental Clémentines

Petits suisses

Compote Multi fruits

Yaourt mixé aux fruits

Lundi 19

Mardi 20

Mercredi 21

Jeudi 22

Vendredi 23

Bouillon de volaille vermicelles

Salade piémontaise

Pâté de campagne

Velouté de potiron

Taboulé

Saucisse de volaille

Boeuf bourguignon

Poisson en sauce

Pâtes Napolitaine

Roti de porc

Purée

Carottes Bio

Eddy

Fromage rapé

Gratin de choux fleurs

Fromage blanc à la vanille

Mousse au chocolat

Camembert Kiwi

Compote de pommes Biscuit

Yaourt de Plessala

Lundi 26

Mardi 27

Mercredi 28

Jeudi 29

Vendredi 30

Betteraves

Carottes rapées

Potage de légumes

Hachis parmentier

Rosette beurre

Cordon bleu

Rougail saucisse

Tortilla

Salade

Poisson en sauce

Petits pois Carottes

Riz

Poêlée indienne

Clémentines

Trio de légumes

Liégeois

Yaourt brassé

Tarte normande

Edam Compote

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



