

Bertrand Céline	<u>Cuisine centrale de Plémet</u>				Février 2026
					 
Lundi 2 février	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	
Potage de légumes	Salade de pépinettes	Haricots vinaigrette	Oeufs mayonnaise	Galette Saucisse de volaille	
Emincé de porc	Poisson en sauce	Roti de dinde	Lasagnes de légumes	Salade	
Poêlée méridionale	Duo de carottes	Semoule		Crêpes Chocolat	
Yaourt Ker Ronan	Entremet vanille	Babybel Poire	Clementines		
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	
Salami beurre	Velouté de tomates	Salade de riz et thon	Betteraves rouges	Carottes rapées	
Paupiette de volaille	Parmentier de poisson et potiron	Omelette	Sauté de bœuf	Nuggets	
Haricots beurre	Caramellooo	Ratatouille	Lentilles Bio	Frites	
Petits suisse sucré		Compote Multi fruits	Vache qui rit Pomme	Glace	
Lundi 16	Mardi 17 (merci pour)	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	
Macédoine vinaigrette	Choux fleurs vinaigrette	Friand au fromage	Velouté de carottes	Magueraux	
Steak haché	Poisson meunière	Escalope de dinde	Cassoulet	Roti de veau	
Pâtes Bio	Poêlée camarguaise	Petits pois		Pomme de terre et salsifis	
Fromage blanc aux fruits	Beignet	Compote pomme ananas	Yaourt brassé à la vanille	Camembert Kiwi	
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	
Salade exotique	Salade de pomme de terre	Crêpes au fromage	Potage de légumes		
Paupiette de veau	Filet de poulet	Poisson en sauce	Sauté de porc	Lasagnes	
Riz Bio	Haricots verts	Semoule	Poêlée asiatique	Salade	
Yaourt sucré Bio	Banane Bio	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat	Compote pomme framboise	

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