







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