

 Bertrand Céline Franck Nolwen et Marie	 Plémét  Cuisine centrale de Plémét			Mars 2026
Lundi 2 mars Potage de légumes Bio Cordon bleu Macaroni Bio Compote pomme fraise	Mardi 3 	Mercredi 4 Salade d'endives et fromage Pot au feu et ses légumes Fromage blanc aux fruits	Jeudi 5 Betteraves rouges aux agrumes Tortillas Purée de pomme de terre Camembert Kiwi	Vendredi 6 Jambon beurre Poisson meunière Carottes rôties Yaourt sucré Bio
Lundi 9 Crêpes au fromage Steak haché Haricots verts Kiri Compote de pomme banane	Mardi 10 Bouillon de volaille vermicelles Saucisses Flageolets bio sauce tomate Gâteau au caramel	Mercredi 11 Salade de pomme de terre et thon Cuisse de poulet Jardinière de légumes Entremet praliné	Jeudi 12 Saucisson à l'ail beurre Poisson en sauce Pomme de terre Epinards crème Clémentines	Vendredi 13 Carottes rapées Bio Gratin de pâtes Yaourt mixé aux fruits Biscuit
Lundi 16 Velouté de tomates Paupiette de volaille Riz Fromage blanc à la vanille	Mardi 17 Salade de perle et surimi Boeuf bourgignon Carottes Bio Compote pommes poires	Mercredi 18 Sardines Palette de porc Ratatouille Petits suisses	Jeudi 19 Pâté de campagne Poisson en sauce Ehly Camembert Kiwi	Vendredi 20 Tartiflette Salade verte Mousse Framboise
Lundi 23 Potage de légumes Boulette de bœuf Petits pois Carottes Petits suisses aux fruits	Mardi 24 Carottes et céleri rapées Pâtes à la carbonara Fromage râpé Entremet Vanille	Mercredi 25 Pamplemousse Poisson pané Purée de potiron Salade de fruits	Jeudi 26 Salade de cervelas Sauté de volaille Haricots beurre Gouda Banane	Vendredi 27 Pizza végétarienne Salade verte Liégeois

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.