

Bertrand Céline

Franck

Nolwen et Marie



Cuisine centrale de Plémét



Mai

2026

Lundi 4 mai	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade Sawai Cordon bleu Petit pois Yaourt aux fruits Bio / Cookies	Tomate Bio vinaigrette Gratin de pâtes Bio Fromage rapé Gateau au caramel	Taboulé Poisson en sauce Purée de potiron Kiri / Compote de pomme cassis	Crêpe au fromage Roti de porc Haricots verts Bio Fruit de saison	Melon Escalope à la crème Pomme de terre rondelles Gateau au citron et coulis
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Velouté de tomates Poisson sauce Américaine Riz Bio Camembert / Fruit de saison	Coleslaw Bio Sauté de boeuf Pomme de terre Bio Entremet vanille	Salade de perles Steak de porc Gratin de choux fleurs Bio Salade de fruits	Salade d'avocats Ouisse de poulet Petits pois carottes Gâteau aux amandes	Asperges Lasagnes Salade Fraise au sucre
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Melon Saucisse Lentilles Bio sauce tomate Yaourt sucré Bio	Saucisson à l'ail / Beurre Poisson meunière Carottes Bio Compote pomme pêche Bio	Salade de pomme de terre / thon Roti de dinde Haricots beurre Fromage blanc coulis de fruits	Concombre Bio Pâtes napolitaine Fromage rapé Liégeois	Hachis parmentier Salade Fruit de saison
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade armoricaine Saucisse de volaille Ratatouille Tartelette amandine cassis	Macédoine de légumes Boulette de boeuf Semoule Glace	Pastèque Sauté de porc Flageolets Bio Yaourt Bio aux fruits	Pâté de campagne/cornichons Filet de poulet Trio de légumes Yaourt de Flessala	Salade de tomate Fish and chips Frites Compote de pomme Bio

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

Réalisé en partenariat avec une diététicienne