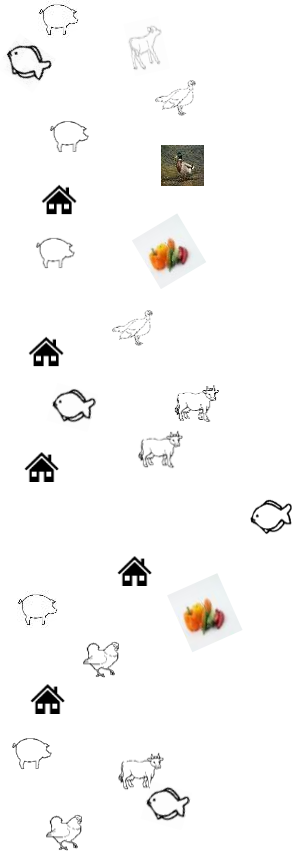Bertrand Céline *Franck* *Nolwen et Marie*		**Cuisine centrale de Plémet** Plémet		Juin 2026
Lundi 1 juin	**Mardi 2**	**Mercredi 3**	**Jeudi 4**	**Vendredi 5**
Velouté de tomates Jambon braisé Riz Petits suisses sucré	Taboulé Poisson en sauce Carottes Brocolis Mousse au chocolat	Feuilleté au fromage Cuisse de poulet Quinoa / ratatouille Salade de fraises	Haricots verts vinaigrette Pâtes au fromage Compote de pomme / palet breton	Melon Sauté de bœuf Pomme de terre Bio Yaourt de Ker Ronan
Lundi 8	**Mardi 9**	**Mercredi 10**	**Jeudi 11**	**Vendredi 12**
Carottes et céleri rapés Bio Aiguillette de poulet panée Semoule provençale Yaourts aux fruits Bio	Pastèque Steak de porc Lentilles Tomme / Compote pomme fraise	Betteraves rouges Hachis camarguais Salade Fromage blanc sucré	Salade de lardons Omelette au fromage Gratin de pdt et épinards Fruit de saison	Tomates Bio Poisson meunière Pâtes Bio Crème caramel
Lundi 15	**Mardi 16**	**Mercredi 17**	**Jeudi 18**	**Vendredi 19**
Concombre Bio Boulette de veau Purée Donut's	Salade de pâtes, tomates et maïs Croque fromage Haricots verts Entremet chocolat	Pomme de terre au thon Blanquette de volaille Petits pois Compote pomme abricots	Rosette beurre Poisson en sauce Riz Bio / Julienne de légumes Yaourt vanille de Plessala	Galette saucisse Salade verte Brie Fruit de saison
Lundi 22	**Mardi 23**	**Mercredi 24**	**Jeudi 25**	**Vendredi 26**
Carottes rapées Steak haché Frites Yaourts sucré Bio	Salade de perles et tomates Roti de porc Haricots beurre Glace	Crêpes au fromage Poisson pané Ebly Compote pomme poire	Salade de céréales Paupiette de volaille Duo de carottes Kiri / Fruit de saison	Melon Pizza Salade verte Fromage blanc coulis passion
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