

<i>Bertrand Céline</i> <i>Franck</i> <i>Nolwen et Marie</i>		<i>Cuisine centrale de Plémet</i> 		Juillet 2026
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8 *	Jeudi 9	Vendredi 10
Melon Saucisse PdT choux de bruxelle Fromage Blanc	Jambon de Poulet Poisson Meunière Carottes Mousse Chocolat	Salade Marco Polo Cuisse de poulet Printanière de Légumes Fruit de Saison	Tomates Sauté de bœuf Semoule Yaourt Bio	Salade de Riz Roti de porc Flageolets Glace
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17 *
Salade Chinoise Filet de poulet Haricots vert Crumble aux pommes	Terrine de saumon Paleron Poelée de la taverne Coupe glacée	Tomates Vinaigrette Chipolatas Purée Compote	Pasteque Quiche Lorraine Salade Petit suisse sucré	Salade de fromage Poisson en sauce Riz Fruit de saison
Lundi 20	Mardi 21 *	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Concombre à la crème Cordon bleu Petit pois Compote	Maquereaux tomates Sauté de volaille Quinoa Entremet	Melon Noix Jambon Marinée au Miel Frites Fromage/Fruit	Saucisson à lail Poisson en sauce Gratin de courgette Yaourt Bio	Salade exotique Pâtes bolognaise Salade Glace
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30 *	Vendredi 31
Taboulé Merguez Ratatouille Fromage blanc aux fruits	Pasteque Sauté de porc Haricots blancs Mousse framboise	Carottes Rapées Jambonnette de poulet Pâtes Salade de fruits	Salade de museau Parmentier de poisson Salade verte Fruit de saison	Surimi mayonnaise Tomates farcies Riz Glace
2026-07-01 à 2026-07-31 : les menus sont réalisés en partenariat avec une diététicienne				