

Marie . Sonia

Franck et Jean-François
vous proposent

Cuisine centrale de Plémet



« Fait Maison

Le poisson est en provenance d'un port de pêche breton 2019

Décembre



Janvier

2020

Toutes nos viandes sont d'origine bretonne ou française

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage Pâtes à la carbonara  Salade Yaourt sucré	Feuilleté hot dog Paupiette de veau  Duo de Carottes Fromage Banane	Macédoine de légumes Escalope pané  Haricots beurre Far	Salami  Poisson meunière  Riz camarquais Liegeois chocolat	Feuilleté de saint jacques Moelleux de dinde  Gratin dauphinois Dessert de Noël
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Choux fleurs vinaigrette Hachis parmentier  Salade Flan caramel	Sardines Cuisse de poulet  Pâtes Clémentine	Menu de Noël Joyeux Noël	Soufflé au fromage Poisson beurre blanc  Pomme de terre vapeur Yaourt aux fruits	Asperges vinaigrette Saucisse  Lentilles Crème au café
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1/01/2020	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade de museau  Blanquette de veau Pâtes  Pamplemousse au sucre	Pâté de campagne  Filet limande meunière  Riz camarquais Pruneaux au sirop	Menu du 1er de l'an Bonne et heureuse année	Salade piémontaise Paupiette de veau  Petits pois carottes Clémentine	Carottes rapées surimi Escalope de dinde  Haricots verts Liegeois café
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Rosette et beurre  Poisson à la bordelaise  Poêlée de légumes Fromage Compote	Potage Saucisse  Purée Yaourt vanille	Betteraves au thon Filet de poulet  Haricots plats Salade de fruits	Carottes rapées  Burger tortilla Frites Glace	Salade de fromage Bœuf bourguignon  Carottes Galette des rois

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et des livraisons