

Bertrand Céline
 France
 Nabeau et Marie



Cuisine centrale de Plémét

Plémét



Août
 2026

Lundi 3 août	Mardi 4	Mercredi 5 * pas d'ash	Jeudi 6	Vendredi 7
Salami beurre Brochette de volaille Petit pois Petits suisses aux fruits	Melon Lasagne Salade Entremet vanille	Salade de perles Sot l'y laisse de dinde Carottes et fèves Compote pomme pêche	Taboulé Palette de porc Gratin de choux fleurs Glace	Tomates et concombre Poisson pané Purée de haricots verts Fruit de saison
Lundi 10 -PE	Mardi 11 -PE	Mercredi 12 -PE	Jeudi 13 * pas d'ash -PE	Vendredi 14 -PE
Carottes rapées Omelette Pomme de terre au four Yaourt à la vanille Bio	Salade de pépinettes Filet de poulet Haricots beurre Donut's	Pastèque Paupiette de veau Pâtes Bio Kiri / Fruit de saison	Pâté de campagne Poisson en sauce Quinoa et courgette Compote pomme fraise	Poireaux vinaigrette (à part) Galette saucisse Camenbert Compote en gourde
Lundi 17 -PE	Mardi 18 * pas d'ash -PE	Mercredi 19 -PE	Jeudi 20 -PE	Vendredi 21 -PE
Tomates vinaigrette Roti de dinde Haricots verts Semoule au lait	Pamplemousse Jarret Pomme de terre vapeur Compote pomme abricot	Œufs mayonnaise Poisson meunière Gratin de courgette / PDT Yaourt sucré Bio	Melon Boulette de veau Riz St Paulin / Fruit de saison	Pomme de terre au thon Crêpinette Petit pois carottes Glace
Lundi 24 -PE	Mardi 25 -PE	Mercredi 26 -PE	Jeudi 27 * pas d'ash -PE	Vendredi 28 * pas d'ash -PE
Concombre vinaigrette Escalope pané Ratatouille Petits suisses sucré	Rosette Beurre Poisson en sauce Semoule Yaourt brassé aux fruits	Pastèque Sauté de porc Lentilles Glace	Sardines Cuisse de poulet Poêlée méridionale Fruit de saison	Tomates cerises Roshbeef Chips Emmental/ Yaourt à boire
Les menus sont réalisés pour les écoles et la st une destination est affectuée pour les résidents de l'hopad				
Réalisé en partenariat avec une diététicienne				