Bertrand Céline
Franck Léon
Nolwen et Marie

Cuisine centrale de Plémet

Plémet

Novembre 2026

Lundi 2 Novembre	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Menu Halloween	Œufs mayonnaise	Haricots vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre
Velouté de tomates	Emincé de volaille	Poisson en sauce	Omelette	Bœuf bourgignon
Saucisse Purée de potiron	Petit pois	Riz bio	Pâtes bio	Carottes bio
Donut's Halloween	Emmental / Kiwi jaune Bio bio	Yaourt aux fruits	Entremet vanille	Compote pomme passion
Lundi 9 Novembre	**Mardi 10**	**Mercredi 11**	**Jeudi 12**	**Vendredi 13**
bio Carottes et céleri rapées	Velouté de légumes bio	Salade de pamplemouse	Salade de céréales	Crêpe au fromage
Fish and chips	Riz cantonnais	Canard	Mignonin de veau	Pâtes lentilles sauce tomate
Pomme de terre au four bio		Tajine de légumes	Haricots verts	
Yaourts à la vanille Bio	Batonnet glacé (kinder)	Tarte aux figues	Camembert / Compote de poire	Fruit de saison
Lundi 16 Novembre	**Mardi 17**	**Mercredi 18**	**Jeudi 19**	**Vendredi 20**
bio Carottes rapées		Pâté de campagne	Bouillon de volaille vermicelles	Macédoine
Jambon braisé	Lasagnes	Filet de poulet	Poisson	Galettes à l'orientale
Frites	Salade	Flageolets	Semoule / Ratatouille	Purée de butternut
Yaourts sucré Bio bio	Fruit de saison	Entremet chocolat	Kiri / Compote pomme fraise	Spong cake
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24**	**Mercredi 25**	**Jeudi 26**	**Vendredi 27**
Salade de perles	Salade de crudités bio	Taboulé	Menu Thanksgiving	Rosette beurre
Boulette de bœuf	Dahl de lentilles	Palette de porc	bio Velouté de potiron	Poisson en sauce
Haricots beurre	Fromage à tartiner	Duo de carottes	Sauté de volaille / Purée	Quinoa gourmand aux légumes
Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Yaourt à boire	Tarte aux pommes	Compote pomme ananas

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