

Marie . Sonia Franck et Jean-François vous proposent	Cuisine centrale de Plémet  Le poisson est en provenance d'un port de pêche breton « Fait Maison » Toutes nos viandes sont d'origine bretonne ou française			Mars  	Avril 2020
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	
Carottes rapées raisins Steack haché de veau  Pâtes Yaourt Ker Ronan	Riz au thon vinaigrette Sauté de porc  Haricots beurre Fromage Pomme	Pâté de campagne  Rôti de bœuf  Gratin de choux fleurs Comopte de pêche	 « Fait Maison » Potage Haut Cuisse de poulet  Poêlée de légumes Liegeois	Feuilleté de poisson  Salade fromage Crumble Pomme Clémentine	
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	
 « Fait Maison » Potage Steack haché  petits pois Fromage Poire	Salami  Poisson en sauce  Riz camarguais Crème vanille	Salade Montmartre Brochette de dinde  Haricots verts Glace	Ouf mayonnaise Pâtes au fromage  Compote de pomme Brownie	Choucroute garnie  « Fait Maison »  Perle de lait vanille Biscuit	
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	
Betteraves mimosa Bœuf bourguignon  Duo de carottes Semoule au lait	Potage Poisson à la bordelaise  Pomme vapeur persillé Fromage Kiwi	Maquereau à la tomate Boulette d'agneau  Légumes tajine Fromage blanc à l'abricot	Salade de fromage Escalope de dinde  Haricots beurre Eclair au chocolat	Hachis parmentier   « Fait Maison » Salade Yaourt bio Clémentine	
Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1/04	Jeudi 2	Vendredi 3	
Céleri remoulade Cordon bleu  petits pois Liegeois aux fruits	Salade Alaska Bœuf  Poêlée de légumes Fromage Banane	Salade de thon Jambon grillé  Purée Fromage blanc sucré	Carottes rapées fromage Pâtes à la tomate  Salade Tarte normande	Potage Tomate farcie  Riz Yaourt aux fruits	

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