

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

Mai



2020

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8 férié
Betteraves rouges Poisson en sauce Pdt et brocolis Fromage Banane	Salade de tomates Boulette de bœuf Pâtes Yaourt sucré	Salade gauloise Sauté de poulet Haricots verts Flamby	Salade barbecue Escalope de dinde Poêlée de légumes Poire	Saumon fumé Rôti de porc Lentilles Carottes Gâteau
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Betteraves rouges thon escalope de dinde Haricots verts Mousse de citron	Macédoine de légumes Poisson en sauce Pomme de terre vapeur Fromage Fruit	Taboulé Boulette d'agneau Gratin pdt choux fleurs Fromage blanc sucré	Salade de lardons Escalope pané Petits pois Eclair café	Melon Staeck haché Pomme de terres sautées Maestro chocolat
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Carottes rapées Bœuf à la tomate Pâtes Fromage Kiwi	Salade Basse cour Filet de poulet à la crème Haricots beurre Flan vanille	Pâté de campagne Poisson en sauce Semoule brocolis Yaourt sucré	Salade Alaska Paupiette de veau Gratin de pdt Fromage Compote	Feuilleté au fromage Escalope viennoise Poêlée de légumes Crème praliné
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade piémontaise Veau aux carottes Salade Fromage	Salami cornichons Cordon bleu Petits pois à la française Calin aux fruits	Œuf mayonnaise Boulette d'agneau Pâtes à la tomate Mousse au chocolat	Taboulé Chipolatas Haricots verts à la crème Glace	Salade de tomates Feuilleté de poisson Salade Fromage blanc Biscuit

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