

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		Août 	Septembre 2020
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	
Salade Montmartre Boulette d'agneau  Légumes couscous Yaourt aux fruits	Pâté de campagne  Poisson à la bordelaise Pomme vapeur  Fromage Fruit	Salade Piémontaise Sauté de dinde  Carottes vichy Yaourt chocolat	Riz au thon Steak haché  Haricots verts Flan pâtissier	Œuf mimosa Jambon sauce madère  Salsifis Fromage Fruit	
Lundi 31	Mardi 1/09 Rentrée	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	
Concombre Escalope de dinde  Pomme de terre sautées Fraisier	Melon Paupiette de veau  Poêlée bretonne Yaourt de La Motte	Salami cornichons  Fish and chips  Fromage Fruit	Salade de surimi Saucisse de Plémet  Lentilles Carottes Yaourt de Plessala	Betteraves rouges Pâtes sauce tomate  Emmental râpé Glace	
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	
Salade de fromage Filet de poulet  Riz au chorizo Fromage blanc sucré	Taboulé Sauté de porc  Carottes oignons Fromage Fruit	Salade d'avocat Burger de veau  Pomme de terre sautées Petit suisse	Œuf mayonnaise Poisson en sauce  Poêlée de légumes Fromage Eclair	Cervelas  Boeuf bourguignon  Pomme de terre vapeur Flanby	
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	
Macédoine de légumes Blanquette de veau  Riz bio Fromage Fruit	Salade de lardons  Poisson meunière  Haricots beurre Glace	Pastèque Sauté d'agneau  Légumes tajine Fromage Yaourt sucré	Tomate en vinaigrette Pâtes au beurre  Emmental râpé Compote de pomme biscuit	Salade Alaska Steak haché  Gratin de choux fleurs Liegeois vanille	
les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et des livraisons					