

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			Septembre  	Octobre 2020
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25		
Feuilleté de volaille Sauté de porc  Duo de carottes Yaourt Ker Ronan biscuit	Betteraves rouges aux raisins Filet de poulet  Semoule Fromage Banane	Filet de Sardines Lasagnes  Salade Crème vanille	Rosette cornichons  Escaloppe de dinde  Haricots verts persillade Fromage Pomme	Salade de choux fleurs Poisson en sauce  Riz Camarguais Yaourt de La Motte		
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1/10	Vendredi 2		
Salade de maquereau Paupiette de veau  Haricots verts Fromage Fruit	Salade lardons croûtons  Poisson en sauce  Poêlée de légumes Fromage blanc Plessala	Oeuf mayo Boulette d'agneau  Légumes tajine Gâteau	Salade Alaska Bourguignon  Pomme de terre vapeur Fromage Compote	Potage de légumes  Pâtes sauce tomate  Emmental râpé Liégeois vanille Biscuit		
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9		
Betteraves rouges Sauté de poulet  Petits pois Semoule au lait	Macédoine de légumes Saucisse  Lentilles carottes Fromage Raisins	Salade tonerre de Brest Rôti de veau  Haricots beurre Liegeois café	Salami cornichons  Poisson en sauce  Semoule aux légumes Fromage Eclair	Potage de légumes  Hachis parmentier  Salade Fromage blanc La Motte		
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16		
Salade de l'ami fromage  Jambon sauce madère  Riz  Yaourt aux fruits	Pâté de campagne  Paupiette de veau  Printanière de légumes Fromage Pomme	Salade Nounours  Poisson pané  Haricots plats persillade Gâteau "maison"	Potage de légumes  Pâtes au beurre  Emmental râpé Compote de pomme biscuit	Salade méli mélo Steak haché  Frites Calin aux fruits		

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