

Marie . Sonia

Franck et Jean-François
vous proposent

Cuisine centrale de Plémet



Janvier

Février

2020



Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Taboulé Escalope milanaise Haricots verts Fromage blanc sucré	Salade de lardons Bourguignon Carottes Galette des rois	Betteraves rouges Poisson en sauce Riz Liegeois	Potage de légumes Saucisse Lentilles Carottes Fromage Banane	Hachis parmentier Salade Yaourt Ker Ronan Biscuit Joubard
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Riz au thon Steack haché Poêlée de légumes Fromage Pomme	Pâté de campagne Boulette d'agneau Haricots beurre Yaourt mixé	Feuilleté hot dog Cuisse de poulet Gratin de légumes Fromage Banane	Carottes râpées Pâtes à la tomate Fromage râpé Fromage blanc Plessala	Potage de légumes Sauté de porc Petits pois carottes Compote biscuit Joubard
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Céleri remoulade Jambon sauce madère Choux fleurs pdt Fromage Clémentine	Saucisson à l'ail Poisson en sauce Riz Yaourt de La Motte	Maquereau à la tomate Burger Poêlée de légumes Tarte aux pommes	Potage de légumes Sauté de dinde Lentilles Carottes Flamby	Pâtes Carbonara Fromage râpé Crème vanille Petit LU
Lundi 1/02	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Salami beurre Bœuf à la tomate Carottes Fromage Fruit de saison	Potage vermicelle Escalope de dinde Pomme de terre sautées Liegeois chocolat	Tonnerre de Brest Poisson pané Haricots verts Yaourt sucré	Salade de fromage Pâtes légumes crème Fromage râpé Orange	Salade Alaska Saucisse Frites Yaourt mixé aux fruits

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