

Marie . Sonia

Cuisine centrale de Plémet

Mars

Avril

Franck et Jean-François
vous proposent



2021

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Taboulé Escalope de dinde Haricots verts Fromage blanc sucré	Salade de fromage Bourquignon Pomme de terre Tarte pommes	Betteraves rouges Poisson en sauce Riz Liegeois	Potage de légumes Saucisse Haricots blancs tomate Fromage Banane	Hachis parmentier Salade Yaourt Ker Ronan Biscuit
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade méli mélo Sauté de veau Julienne de légumes Fromage Pomme	Rosette beurre Poisson en sauce Riz camarguais Yaourt aux fruits	Macédoine de légumes Boulette d'agneau Légumes tajine Choux à la crème	Maquereau à la tomate Pâtes aux œufs Emmental râpé Compote biscuit	Potage de légumes Steack haché Purée Yaourt Ker Ronan
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade du pêcheur Paupiette de veau Haricots verts Fromage Kiwi	Pâté de campagne Poisson en sauce Poêlée de légumes Fromage blanc Plessala	Feuilleté Boulette d'agneau Légumes tajine Gâteau	Salade Alaska Bœuf à la tomate Pomme de terre vapeur Semoule au lait	Oeuf mayo Rougail de porc Flageolets Donuts
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1/04	Vendredi 2
Carottes rapées Sauté de dinde Gratin de légumes Liegeois vanille	Surimi Blanquette de veau Pomme de terre vapeur Eclair chocolat	Riz au thon Escalope de porc Brocolis Petit suisse Quatre quart	Salade de tomate Pâtes au beurre Râpé Compote biscuit	Jambon beurre Filet de poisson en sauce Haricots beurre persillade Yaourt Ker Ronan

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