

Marie . Sonia

Cuisine centrale de Plémet

Avril

Franck et Jean-François
vous proposent



2021

Lundi 5 Férié

Timbale de saint jacques
Gigot d'agneau
Pomme de terre sarladaise
Gâteau "maison"

Mardi 6

Betteraves au thon
Escalope de dinde
Haricots beurre
Fromage Pomme

Mercredi 7

Salade nounours * Fait Maison *
Poisson en sauce
Riz
Far breton * Fait Maison *

Jeudi 8

Friand
Boulette d'agneau
Ratatouille
Fromage Compote

Vendredi 9

Tomate vinaigrette
Sauté de lapin * Fait Maison *
Petits pois
Yaourt de Plessala

Lundi 12

Salade Alaska
Hampe de bœuf * Fait Maison *
Pomme de terre sautées
Liegeois vanille

Mardi 13

Ouf mimosa
Poisson à la bordelaise
Poêlée de légumes
Fromage Banane

Mercredi 14

Pâté de campagne
Cuisse de poulet
Gratin de légumes
Flamby

Jeudi 15

Macédoine de légumes
Pâtes aux œufs
Fromage râpé
Chou à la crème

Vendredi 16

Hachis parmentier * Fait Maison *
Salade
Biscuit
Yaourt de La Motte

Lundi 19

Salade chinoise
Saucisse des cas champs
Lentilles carottes
Fromage Fruit

Mardi 20

Salade de printemps * Fait Maison *
Sauté de veau
Pomme de terre vapeur
Fromage blanc aux fruits

Mercredi 21

Salade de tomates
Navarin
Haricots blancs
Glace

Jeudi 22

Salami beurre
Poisson en sauce
Riz camarguais
Gâteau coco

Vendredi 23

Chili con carné * Fait Maison *
Salade
Biscuit
Compote de pommes

Lundi 26

Salade de lardons
Poisson en sauce
Gratin de légumes
Fromage blanc sucré

Mardi 27

Filet de sardine
Bœuf à la tomate
Pâtes
Fromage Fruit

Mercredi 28

Concombre à la crème
Jarret
Frites
Glace

Jeudi 29

Carottes rapées * Fait Maison *
Filet de poulet
Haricots verts
Eclair au chocolat

Vendredi 30

Choux fleurs vinaigrette * Fait Maison *
Blanquette de veau
Riz
Yaourt Ker Ronan

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