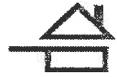


Marie . Sonia

Franck et Jean-François
vous proposent

Cuisine centrale de Plémet



« Fait Maison »



Mai

2021

Lundi 3

Jambon beurre
Paupiette de veau
Quinoa aux légumes
Fromage Fruit

Mardi 4

Salade Alaska
Poisson en sauce
Riz pilaf
Liegeois au cafe

Mercredi 5

Pomme de terre et thon
Saucisse des cas champs
Petite pois
Fraise

Jeudi 6

Tomate en vinaigrette
Pâtes aux légumes
Fromage râpé
Paris Brest

Vendredi 7

Hachis parmentier
Salade
Biscuit
Yaourt de La Motte

Lundi 10

Salade de fromage
Sauté de veau
Pâtes
Compote Gateau

Mardi 11

Betteraves rouges
Filet de poulet
Haricots beurre persillé
Fromage Fruit

Mercredi 12

Pâté de campagne
Burger de veau
Riz camarguais
Fromage blanc a la banane

Jeudi 13 férié

Melon et jambon du pays
Coquelet
Grenaille
Gâteau "maison"

Vendredi 14

Salade d'été
Poisson à la bordelaise
Poêlée bretonne
Liegeois glacé

Lundi 17

Salade Nounours
Saucisse
Lentilles
Fromage Fruit

Mardi 18

Celeris Remoulade
Sauté de bœuf tomate
Pomme vapeur
Glace

Mercredi 19

Comcombre a la creme
Boulettes d agneau
Ratatouille
Far

Jeudi 20

Taboulé
Pâtes et omelette
Fromage
Compote Biscuit

Vendredi 21

Tomate vinaigrette
Feuilleté de poisson
Salade
Yaourt mixé

Lundi 24 férié

Terrine de poisson
Cuisse de pintade
Frites
Gateau maison

Mardi 25

Rosettes beurre
Bourguignon
Carottes vapeur
Fromage Fruit

Mercredi 26

Piemontaise
Poisson en sauce
Poêlée bretonne
Petit suisse aux fruits

Jeudi 27

Melon
Escalope de poulet
Poêlée de légumes
Fromage Compote

Vendredi 28

Salade de fromage
Jambon sauce mère
Frites
Glace

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