

Marie . Sonia

Franck et Jean-François
vous proposent

Cuisine centrale de Plémet



Juillet



Août

2021

Lundi 26

Melon
Steack haché
Pomme de terre sautées
Fromage Compote

Mardi 27

Ouf mayo
Sauté de porc
Carottes vapeur
Fromage blanc aux fruits

Mercredi 28

Salami
Poisson en sauce
Riz camarguais
Tarte au citron

Jeudi 29

Salade Méli Mélo
Brochette de dinde
Légume couscous
Fromage Fruit

Vendredi 30

Hachis parmentier
Salade
Biscuit
Yaourt à la vanille

Lundi 2/08

Macédoine de légumes
Sauté de veau
Gratin dauphinois
Maestro chocolat

Mardi 3

Riz au thon
Poisson meunière
Poêlée de légumes
Crumble pomme

Mercredi 4

Salade Marco Polo
Cuisse de poulet
Haricots beurre
Fromage Fruit

Jeudi 5

Pâté ce campagne
Cuisse de lapin
Pomme de terre sautées
Glace

Vendredi 6

Concombre et tomates
Chipolatas
Ratatouille
Riz au lait

Lundi 9

Salade piémontaise
Steack Haché
Poêlée de légumes
Fruit

Mardi 10

Melon
Escalope de poulet
Gratin de choux fleurs
Tarte aux pommes

Mercredi 11

Taboulé
Jambon sauce madère
Pomme de terre
Liegeois café

Jeudi 12

Salade de l'été
Poisson en sauce
Riz aux légumes
Fromage Fruit

Vendredi 13

Salade de pâtes
Bœuf à la tomate
Haricots verts
Crème caramel

Lundi 16

Maquereau à la tomate
Paupiette de veau
Salsifis
Fromage Fruit

Mardi 17

Salade Alaska
Bouquignon
Pomme vapeur
Liegeois aux fruits

Mercredi 18

Pastèque
Saucisse
Lentilles carottes
Eclair chocolat

Jeudi 19

Salade barbecue
Poisson en sauce
Haricots plats persillade
Fromage blanc sucré

Vendredi 20

Betteraves rouges au thon
Lasagnes
Salade
Glace

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