Marie . Sonia

Franck et Jean-François

vous proposent

Cuisine centrale de Plémet

« Fait Maison »

Septembre

Octobre

2021

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Taboulé Bourguignon Carottes Mille feuille	Pâté de campagne Poisson à la bordelaise Poêlée de trio légumes Mousse au chocolat	Salade de fromage Cuisse de poulet Pomme de terre sautées Salade de fruit	Salade Alaska Pâtes Fromage râpé Banane	Salade exotique Rougail saucisse Riz au four Yaourt Ker Ronan
Lundi 27	**Mardi 28**	**Mercredi 29**	**Jeudi 30**	**Vendredi 1/10**
Betteraves rouges Paupiette de veau Haricots verts Fromage Compote	Salade barbecue Escalope de dinde Quinoa Crème caramel	Feuilleté viande Rôti de porc Gratin de légumes Tarte	Jambon beurre Poisson en sauce Riz camarguais Fromage Fruit	Lasagnes « Fait Maison » Salade Yaourt bio Biscuit
Lundi 4	**Mardi 5**	**Mercredi 6**	**Jeudi 7**	**Vendredi 8**
Rosette beurre Staeck haché Lentilles yaourt fruit mixe	Salade basse cour Jambon en sauce Pomme de terre vapeur Fromage Fruit	Salade tonerre de brest Sauté d'agneau Légumes couscous Far	Œuf mayonnaise Pâtes sauce champignons Fromage râpé Yaourt bio	Carottes râpées Emincé de kebab Légumes Soleil Glace
Lundi 11	**Mardi 12**	**Mercredi 13**	**Jeudi 14**	**Vendredi 15 Menu Local**
Salade de fromage Blanquette de veau Riz au four Fromage Fruit	Salami beurre Feuilleté de poisson Salade verte Oeuf au lait	Taboulé Emincé de poulet Duo de carottes Paris brest	Salade Far West Roti de porc Petit Epautre Compote Biscuit	Céleri remoulade Saucisse de Plémet Pomme de terre sautées Yaourt Ker Ronan

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