

Marie . Sonia

Franck et Jean-François  
vous proposent

# Cuisine centrale de Plémet



Septembre  
Commune de Plémet



Octobre  
2021

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Taboulé Bouquignon 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 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 tonnerre de brest Sauté d'agneau Légumes couscous Far	Oeuf 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 Sauté de bœuf 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