

<i>Marie . Sonia</i> <i>Franck et Jean-François</i> <i>vous proposent</i>		Cuisine centrale de Plémet       			Octobre	Novembre 2021
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22		
Concombre à la crème Escalope de poulet  Poêlée au basilic Salade de fruits	Hachis parmentier   Salade Fromage Eclair café	Choux fleurs au thon Sauté de veau  Carottes vichy Flamby	 Salade Barbecue  Poisson pané  Ratatouille Fromage Fruit	 Salade Alaska Jambon à l'os  Pomme de terre Liégeois vanille		
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29		
Asperges en salade Boulette de bœuf  Semoule Fromage blanc	Feuilleté à la viande  Sauté de poulet au curry Haricots beurre Fromage Raisins	Macédoine de légumes Jarret  Frites Flamby	Betterave rouges Rôti de veau  Jardinière de légumes Œuf au lait	Pâté de campagne  Poisson en sauce  Riz Compote Biscuit		
Lundi 1/11 Férié	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5		
Salade de gésiers  Canard confit Pomme de terre sarladaise Café liégeois	Maquereau à la tomate Bœuf bourguignon  Carottes vichy Fromage Fruit	Choux fleurs en vinaigrette Brochette de dinde  Légumes couscous Tarte aux pommes	Salade tonnerre de Brest Rôti de porc  Gratin dauphinois Île flottante	Salade de cervelas  Poisson à la bordelaise  Poêlée de légumes Fromage Fruit		
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11 Férié	Vendredi 12		
Taboulé Paupiette de veau  Petits pois carottes Yaourt sucré	Potage  Pâtes Bolognaise  Compote de pommes Biscuit	Salade piémontaise Saucisse  Haricots plats Fromage Fruit	Terinne de saumon Bœuf à l'échalotte  Frites Gâteau	Salade de fromage Poisson en sauce  Riz camarguais Mille feuille		

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