Marie . Sonia

Franck et Jean-François

vous proposent

Cuisine centrale de Plémet

« Fait Maison »

Novembre

Décembre

2021

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Betteraves rouges Bourguignon Carottes pdt Yaourt mixé	Salade de lardons Escalope de dinde Quinoa Fromage Fruit	Macédoine de légumes Poisson en sauce Choux fleurs en gratin Tarte aux pommes	Potage « Fait Maison » Escaloppe de porc Poêlée du soleil Fromage Paris Brest	Carottes surimi Haut de cuisse de poulet Semoule pois chiche Yaourt bio
Lundi 22	**Mardi 23**	**Mercredi 24**	**Jeudi 25**	**Vendredi 26**
Concombre à la crème Cordon Bleu Petits pois Salade de fruit	Salamis beurre Paupiette de veau Poêlée de legumes Fromage Compote	Œuf mayonnaise Blanquette de dinde Carottes vichy Far	Potage Pâtes à la sauce tomate Fromage râpé Yaourt au sucré canne	Hachis parmentier Salade Fromage Mousse au chocolat
Lundi 29	**Mardi 30**	**Mercredi 1/12**	**Jeudi 2**	**Vendredi 3**
Maquereau au vin blanc Boulette d'agneau Ratatouille Fromage Fruit	Pâté de campagne Sauté de bœuf Cœur de blé Yaourt bio	Salade de choux fleurs Kébab Petit pois Gâteau "maison"	Potage Poisson Bordelaise Riz Camarguais Liegeois café	« Fait Maison » Tartiflette Salade Biscuit Clémentine
Lundi 6	**Mardi 7**	**Mercredi 8**	**Jeudi 9**	**Vendredi 10**
Saucisson à l'ail Steack haché Haricots verts Yaourt Ker Ronan	Riz au thon Poulet Printanière de légumes Fromage blanc sucré	Filet de sardine Poisson meunière Pomme de terre vapeur Fromage Fruit	Potage Pâtes au beurre Fromage râpé Eclair au chocolat	Salade de fromage Galatte saucisse Biscuit Ile flottante

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