

Marie . Sonia Franck et Jean-François vous proposent	Cuisine centrale de Plémet  			Décembre	Janvier 2022
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	
Taboulé Sauté de dinde Haricots beurre Flamby	Potage de légumes Bœuf bourguignon Pomme de terre vapeur Fromage Fruit	Maquereau à la tomate Chipolatas Petit pois carottes Yaourt mixé aux fruits	Salami beurre Poisson en sauce Riz au four Fromage Banane	Repas de Noël	
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	
Pâté de campagne Steack Haché de veau Haricots beurre Fromage blanc aux fruits	Salade tonnerre de Brest Gigot d'agneau Flageolet/Carottes Fromage Fruit	Betteraves Cervelas Hachis parmentier Salade Salade de fruits	Filet de sardines Jarret de porc Frites Crème vanille	Terrine de poisson Escalope de dinde Poêlée de légumes Glace	
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	
Ouf mayo Filet mignon de porc Purée de pomme de terre Fromage Fruit	Terrine de chevreuil Haut de cuisse de poulet Haricots verts Chou à la crème	Macédoine de légumes Saucisse Pomme de terre sautées Œle flottante	Avocat crevettes Civet de canard Gratin de choux fleurs Fromage Clémentine	Salade de fromage Poisson en sauce Brocolis/Riz Liegeois café	
Lundi 3/01/2022	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	
Salade piémontaise Escalope viennoise Haricots verts Yaourt Ker Ronan	Betteraves au thon Blanquette de veau Pomme de terre carottes Eclair chocolat	Carottes râpées Cuisse de poulet Pâtes Crème praliné	Potage de légumes Pizza Salade Biscuit Compote	Cassoulet Fromage Clémentine	

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