

Marie . Sonia

Franck et Jean-François
vous proposent

Cuisine centrale de Plémet



Janvier



Février

2022

Lundi 10

Salade pdt au thon



Bourguignon



Carottes

Fromage blanc sucré

Mardi 11

Taboulé



Sauté de dinde



Haricots verts

Fromage Poire

Mercredi 12



Potage de légumes

Boulette d'agneau



Semoule Légumes

Far aux pruneaux



Jeudi 13

Pâté de campagne



Poisson en sauce



Riz camarguais

Crème au chocolat

Vendredi 14

Hachis parmentier



Salade

Fromage

Pomme bio

Lundi 17



Salade de lardons



Dos de colin



Pomme de terre vapeur

Yaourt sucré

Mardi 18

Salade Nounours



Filet de poulet



Quinoa

Fromage Banane

Mercredi 19

Macédoine de légumes

Saucisse



Pomme de terre sautées

Petits suisse

Jeudi 20



Potage de légumes

Pâtes sauce tomate



Fromage râpé

Biscuit Compote

Vendredi 21

Salade de fromage

Steack Haché



Frites

Poire

Lundi 24



Salade Alaska



Escalope viennoise

Petits pois Carottes

Yaourt Ker Ronan

Mardi 25

Potage de vermicelle

Jambon sauce madère



Poêlée de légumes

Fromage Kiwi

Mercredi 26

Carottes râpées

Fisch and chip's



Crème au caramel

Jeudi 27



Zuiche au fromage

Bœuf à la tomate



Haricots blancs

Clémentine

Vendredi 28

Pâtes carbonara



Fromage râpé



Liegeois vanille

Biscuit

Lundi 31



Rosette beurre



Veau marego



Haricots beurre

Fromage Raisins

Mardi 1/02



Oeuf mayo

Filet de lieu noir



Pomme de terre vapeur

Flanby

Mercredi 2

Maquereau à la tomate

Cuisse de poulet



Poêlée maraichère

Mousse au chocolat

Jeudi 3



Potage de légumes

Pâtes aux légumes bio

Fromage

Salade de fruits



Vendredi 4



Salade Antillaise

Rougail saucisse



Riz au four

Crème praliné

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