

Marie , Sonia Franck et Jean-François vous proposent		Cuisine centrale de Plémet  « Fait Maison »      				Février	Mars 2022		
Lundi 7		Mardi 8		Mercredi 9		Jeudi 10		Vendredi 11	
Rillettes  Steack haché  Pomme de terre sautées Yaourt bio		Betteraves rouges  Sauté de veau  Gratin de choux fleurs Fromage Fruit		Salade de thon Filet de poulet  Légumes couscous Tarte au flan		Salade far west Jambon braisé  Frites Petits suisse		Zuiche au fromage Aiguillette de saumon  Haricots plats Fromage blanc sucré	
Lundi 14		Mardi 15		Mercredi 16		Jeudi 17		Vendredi 18	
 Concombre  Paleron de bœuf  Légumes pot au feu Fromage Clémentine		Oeuf mimosa Cuisse de poulet  Petits pois Mousse aux fruits		Pâté de campagne  Dos de colin  Poêlée de légumes Liégeois chocolat		 Cèleri remoulade  Sauté de lapin  Purée Fromage Fruit au sirop		 Salade de sardines  Sausisse  Lentilles Tarte aux pommes	
Lundi 21		Mardi 22		Mercredi 23		Jeudi 24		Vendredi 25	
Carottes râpées Escalope de porc  Poêlée de légumes Yaourt sucré		Cervelas  Bœuf bourguignon   Pomme vapeur Fromage Clémentine		Friand Escalope de dinde   Carottes vichy Crème praliné		 Potage de légumes  Pâtes à la crème  Fromage râpé Compote Biscuit		Fish Burger  Frites Salade Yaourt bio	
Lundi 28		Mardi 1/03		Mercredi 2		Jeudi 3		Vendredi 4	
Saucisson à l'ail  Paupiette de veau  Quinoa et légumes Fromage Kiwi		Cèleri remoulade Escalope de dinde  Haricots verts Yaourt fruits mixé		 Oeuf Mayonnaise  Rôti de porc  Gratin dauphinois Tarte aux pommes		 Potage  Poisson en sauce  Légumes champêtre Salade de fruits		Salade exotique Nem au poulet  Poêlée de nouilles asiatique Glace	

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