

Marie . Sonia

# Cuisine centrale de Plémet

Mars

Avril

Franck et Jean-François  
vous proposent



2022

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Carottes râpées Sauté de dinde Poêlée Celtique Fromage Banane	Pâté de campagne Pavé de saumon Légumes verts  dt Yaourt sucré	Maquereau à la tomate Ragoût d'agneau Gratin de choux fleurs Fromage Pomme bio	Potage de légumes Pâtes au beurre Emmental râpé Flanby	Couscous Légumes Semoule Fromage Glace
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Potage vermicelle Filet de poulet Petits pois carottes Fromage Kiwi	Riz au thon Steak Haché Haricots verts Fromage blanc sucré	Salade Bretonne Rôti de veau en cocotte Légumes pot au feu Crème vanille	Betteraves maïs Poisson en sauce Pomme de terre "Saint Connec" Crumble aux pommes	Galette saucisse Salade Yaourt Bio Biscuit Petit LU
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Salami Beurre Emincé de dinde Moquette de Vendée carottes Yaourt aux fruits	Potage de légumes Rôti de porc breton Purée de pomme de terre Fromage Pomme bio	Friand Poisson meunière Brocolis Mousse au chocolat	Salade de Betteraves Pâtes à la crème Emmental râpé Crêpe aux fruits rouges	Burger Frites Glace Biscuit
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1/04
Salade Alaska Escalope de porc Haricots beurre Yaourt fruits mixé	Pâté de campagne Paupiette de veau Pâtes Eclair chocolat	Pomme de terre au thon Brochette de dinde Riz bio Haricots verts Fromage blanc sucré	Potage tomate vermicelle Tarte au saumon Salade verte au fromage Banane	Hachis Parmentier Salade Fromage Compote Biscuit

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