

Marie . Sonia

# Cuisine centrale de Plémet



Mai  
2022

Franck et Jean-François  
vous proposent

Lundi 2/05	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Oeuf mayonnaise Cordon bleu Gratin dauphinois Yaourt bio	Pâté de campagne Bœuf aux carottes Petits pois Fromage Kiwi	Macédoine de légumes Poisson en sauce Riz bio Liegeois chocolat	Croque jardin Pâtes sauce champignons Fromage râpé Tarte aux pommes	Salade de fromage Hachis parmentier Crème vanille Biscuit
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Carottes râpées Bourguignon Pâtes bio Fromage Compote	Salade tonnerre de Brest Paupiette de veau Poêlée de légumes Yaourt bio	Betteraves rouges Filet de poulet Semoule et légumes Fromage Fruits au sirop	Saucisson à l'ail Poisson pané Riz bio aux légumes Fromage blanc sucré	Tomate en vinaigrette Saucisse Lentilles Carottes Glace
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Taboulé Boulette d'agneau Haricots beurre yaourt mixé	Salade Alaska Hampe de bœuf Poêlée asiatique Fromage Pomme bio	Salami Poisson en sauce Pdt et brocolis Riz au lait	Salade au deux fromages Lasagnes Eclair chocolat	Riz bio au thon Sauté de poulet Poêlée de légumes Yaourt bio
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Férié	Vendredi 27
Salade de lardons Steack haché Haricots blancs carottes Fromage fruit	Salade exotique Porc aux épices Pâtes bio Glace	Radis et beurre Sauté de dinde Frites Fromage Compote	Soufflé aux lardons Rôti de veau Poêlée de légumes Gâteau "Maison"	Concombre à la crème Pavé de saumon Riz bio Banane

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