

Marie . Sonia

Cuisine centrale de Plémet

Mai

Juin

Franck et Jean-François

vous proposent



2022

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1/06	Jeudi 2	Vendredi 3
Taboulé Bœuf aux carottes Haricots verts Yaourt de Plessala	Salade de tomates Filet de poulet Poêlée de légumes Fromage Fruit	Jambon beurre Boulette d'agneau Légumes Tajine Yaourt vanille	Oeuf mayonnaise Pâtes Sauce tomate Fait Maison Fromage râpé Biscuit	Melon Saucisse Mojette de Vendée Fait Maison Yaourt bio
Lundi 6 Férié	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Terinne de saumon Gigot d'agneau Flageolets Carottes Gâteau	Pâté de campagne Paupiette de veau Haricots verts Yaourt bio	Tomate au thon Escalope de dinde Pomme de terre sautées	Salade d'été Poisson en sauce Riz petits pois	Burger Frites Glace à l'eau
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade de tomates Poisson meunière Poêlée Asiatique Fromage Fruit	Hachis parmentier Salade Liegeois chocolat	Salade de haricots au thon Jarnet de porc Frites Tarte aux pommes	Carottes mimosa Gratin dauphinois Fromage blanc sucré Biscuit	Salade Barbecue Zuiche au saumon Glace
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Salade Alaska Chili cone carne Yaourt bio	Betteraves rouges pommes Blanquette de dinde Haricots beurre Fromage Fruit	Concombre Rôti de veau Petits pois carottes Far	Salade de nos campagnes Poisson en sauce Riz camarquais Yaourt à la fraise	Melon Chipolatas Purée tomate provençale Fromage Compote

Ces menus sont réalisés pour les écoles, une déclinaison est effectuée pour les résidents de l'ehpad.