

Marie . Sonia

Franck et Jean-François
vous proposent

Cuisine centrale de Plémet



Juin



Juillet

2022

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1/07
Pâté de campagne  Poisson en sauce  Riz aux légumes Yaourt sucré	Tomate en vinaigrette Sauté de poulet  Haricots verts Fromage Fruit	Pastèque Sauté de bœuf  Pomme de terre au beurre Fromage blanc sucré	Tartine rillettes de thon Paupiette de veau  Céréales Flanby	Pâtes à la bolognaise  Fromage râpé Fraisier "maison"
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Salade de lardons  Steack haché  Poêlée de légumes Fromage Fruit	Concombre Fish and chips  Fromage blanc vanille	Melon Filet de poulet  Haricots beurre Fromage Fruit	Tomate cerise Galette saucisse  Chip's Yaourt à boire	Salade au thon Brochette de dinde  Semoule Courgette Chou à la crème
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14 Férié	Vendredi 15
Salade de tomates Bœuf aux carottes  Pâtes Melon	Carottes râpées Couscous "maison" Légumes et semoule Ile flottante	Salade piémontaise  Poisson en sauce  Poêlée camarguaise Crème vanille	Saumon fumé Gigot d'agneau  Pomme de terre sautées Gâteau "maison"	Salade Monmartre Jambon en sauce madère  Haricots verts Eclair chocolat
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Salade d'été Pâtes à la bolognaise  Fromage râpé Fromage Fruit	Macédoine de légumes Paupiette de veau  Poêlée de légumes Yaourt bio	Pâté de campagne  Filet de poulet  Haricots beurre Petits suisse	Ouf mayonnaise Poisson meunière  Pomme de terre vapeur Fromage Fruit	Melon Saucisse  Lentilles Maestro chocolat

Les menus sont réalisés pour les écoles et l'alsh une déclinaison est effectuée pour les résidents de l'ehpad.