

Marie . Sonia

Franck et Jean-François  
vous proposent

# Cuisine centrale de Plémet



Juillet



Août

2022

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Concombre à la crème Sauté de porc  Pdt brocolis Fruit	Salade de nos campagnes Poisson en sauce  Riz bio Eclair chocolat	Saucisson à l'ail  Bœuf à la tomate  Poêlée de légumes Fromage Compote	Taboulé Escalope viennoise  Gratin dauphinois Yaourt bio	Salade Marco Polo Cuisse de poulet  Haricots beurre Fromage Fruit
Lundi 1/08	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade de fromage Tomate farcie Riz bio Liégeois chocolat	Maquereau à la tomate Hampe de bœuf  Pdt sautées courgettes Fromage Melon	Salade Alaska Poulet pané  Haricots verts Salade de fruits	Melon Escalope de porc  Petits pois carottes Crème vanille	Pâté de campagne  Poisson en sauce  Pdt vapeur Fromage Fruit
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Pastèque Filet de poulet  Gratin de brocolis Compote Biscuit	Salade de tomates Chipolatas  Pomme de terre sautées Fromage blanc sucré	Pdt au thon Boulette d'agneau  Légumes tajine Tarte aux pommes	Salade Barbecue  Zuiche au saumon Glace 	Macédoine de légumes Sauté de bœuf  Poêlée de légumes Petit suisse
Lundi 15 Férié	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Terinne de poisson Filet mignon Pdt sautées Gâteau	Salade Pâtes carbonara  Fromage râpé Crème chocolat	Tomate maïs mozzarella Poisson meunière  Gratin de courgettes Compote	Mousse de foie  Steack haché  Pdt et haricots verts Fromage blanc sucré	Melon Couscous "maison" Fromage Fruit

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