

Marie . Sonia

Franck et Jean-François

vous proposent

Cuisine centrale de Plémet



Juin



Juillet

2021

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1/07	Vendredi 2
Œuf mayo Steak haché  Haricots verts Fromage Fruit	Rosette Beurre  Poisson Napolitain  Poêlée de légumes Liegeois café	Taboulé  Brochette de dinde Gratin de choux fleurs Tarte aux fruits	Melon Saucisse  Purée Yaourt de Ker Rouan	Tomate vinaigrette Pâtes carbo  Fromage Compote de pommes
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade piémontaise Paupiette de veau  Petits pois Glace	Pique nique  Bonne vacances	Pâté de campagne  Poisson en sauce  Riz Chou à la crème	Maquereau à la tomate Langue de boeuf  Pomme vapeur Fromage Fruit	Carottes râpées Jarret  Légumes du jardin Petits suisse
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14 Férié	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade Alaska Bourguignon  Carottes Salade de fruits	Riz au thon Haché de veau  Haricots beurre Fromage blanc	Terrine de poisson Gigot d'agneau  Flageolets et légumes Coupe glacée	Salami  Poisson bordelaise  Jardinière de légumes Paris Brest	Melon Jambon sauce mère  Pomme vapeur Crème au chocolat
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Salade d'été Poisson en sauce  Gratin brocolis Yaourt mixé	Céleri remoulade Rôti de porc  Lentilles carottes Fromage Fruit	Salade du pêcheur Sauté de lapin  Pâtes aux légumes Mousse au chocolat	Betteraves rouges Escalope de poulet  Poêlée champêtre Eclair vanille	Pastèque Lasagnes  Salade Glace

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