

Marie . Sonia

Franck et Jean-François
vous proposent

Cuisine centrale de Plémet



Août



Septembre

2022

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Salami cornichons Sauté de bœuf Pâtes Flanby	Filet de maquereau tomate Brochette de dinde Poêlée de légumes Fromage Fruit	Céleri remoulade Poisson en sauce Riz bio aux courgettes Yaourt aux fruits mixés	Ouf mayonnaise Boulette d'agneau Légumes couscous Compote de pêche	Salade de tomates Jambon à l'os Frites Glace
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1/09	Vendredi 2
Taboulé Sauté de poulet Haricots beurre Fromage Fruit	Saucisson à l'ail Fish and chips Fromage blanc à la vanille	Pdt au thon Escalope de dinde Poêlée de légumes Eclair chocolat	Salade Alaska Saucisse Lentilles Carottes Fromage blanc sucré	Melon Pâtes bio à la boloгнаise Fromage râpé Compote Biscuit
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade piémontaise Paupiette de veau Poêlée de courgettes Yaourt de Plessala	Pâté de campagne Poisson pané Haricots plats Fromage Tarte pommes	Choux fleurs mimosa Jambon sauce madère Pdt vapeur Fromage blanc sucré	Salade de haricots verts Gratin dauphinois Petit suisse Biscuit	Chili con carne Riz bio Yaourt aux fruits mixés
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Carottes râpées Blanquette de dinde Riz camarguais Eclair vanille	Melon Pâtes bio carbonara Fromage râpé Yaourt bio	Riz au thon Rôti de veau Haricots verts Fromage Fruit	Salade de lardons Poisson en sauce Pdt Brocolis Crème caramel	Burger Frites Glace

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