

CCAS Plozévet

Semaine du 05 au 11 Octobre 2015



Benveg

Outil

Recette du mois d'Octobre: Salade Automnale

Midi

Soir

Lundi 5 Ste Fleur

Salade de chèvre	Potage
Jambon grillé sauce champignons	Fromage blanc sucré
Pommes vapeur	
Fromage	
Compote de pommes	

Mardi 6 St Bruno

Macédoine de légumes	Potage
Bœuf bourguignon	Crème à la vanille
Pâtes	
Fromage	
Fruit de saison	

Mercredi 7 St Serge

Chou rouge vinaigrette	Potage
Poisson du jour	Entremets café
Gratin de potiron	
Fromage	
Crêpe à la confiture	

Jeudi 8 Ste Pélagie

Tartelette au fromage	Potage
Navarin d'Agneau	Yaourt aux fruits
Flageolets	
Fromage	
Pomme au four	

Vendredi 9 St Denis

Taboulé à la menthe	Potage
Poisson meunière	Riz au lait
Epinards et Pommes de terre	
Fromage	
Poire au vin	

Samedi 10 St Ghislain

Salade de d'endives à la tomate	Potage
Escalope de Volaille à la crème	Mousse au café
Purée de pommes de terre	
Fromage	
Fruit de saison	

Dimanche 11 St Firmin

Avocat aux crevettes	Potage
Rôti de Veau	Entremets vanille
Pommes noisettes	
Fromage	
Gâteau breton	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

CCAS Plozévet



Semaine du 12 au 18 Octobre 2015

Ouzhpenn

Outre

Rencontre du goût: Couleur de Saison Orange

Midi

Soir

Lundi 12 St Wilfried

Terrine de saumon	Potage
Rôti de Dinde	Yaourt aux fruits
Pommes duchesses	
Fromage	
Poire pochée au chocolat	

Mardi 13 St Géraud

Rillettes et cornichons	Potage
Normandin de veau au poivre	Ile flottante
Haricots verts	
Fromage	
Entremets vanille	

Mercredi 14 St Juste

Salade de tomates et maïs	Potage
Rôti de Porc	Riz au caramel
Choux braisés et Carottes	
Fromage	
Fruit de saison	

Jeudi 15 Ste Thèrese d'Avila

Bouchée à la Reine	Potage
Poisson du jour	Fromage blanc sucré
Brunoise de légumes et Pommes de terre	
Fromage	
Mousse au café	

Vendredi 16 Ste Edwige

Salade de riz	Potage
Paupiette de Veau marengo	Semoule au caramel
Brocolis et Pommes vapeur	
Fromage	
Flan pâtissier	

Samedi 17 St Baudouin

Salade fromagère	Potage
Poulet basquaise	Tapioca
Semoule	
Fromage	
Ananas au sirop	

Dimanche 18 St Luc

Macédoine au surimi	Potage
Lapin à la moutarde	Crème café
Flageolets et Tomate provençale	
Fromage	
Eclair au chocolat	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

CCAS Plozévet

Semaine du 19 au 25 Octobre 2015

Digor

Ouvert



Recette du mois d'Octobre: Salade Automnale

Midi

Soir

Lundi 19 St René

Poireaux vinaigrette	Potage
Langue sauce tomate	Fromage blanc sucré
Pommes vapeur	
Fromage	
Compote pommes fraise	

Mardi 20 Ste Adeline

Pomelos	Potage
Blanquette de Porc	Crème à la vanille
Riz	
Fromage	
Fruit de saison	

Mercredi 21 Ste Céline

Tartelette poireaux lardons	Potage
Poisson du marché	Entremets praliné
Courgettes poêlées	
Fromage	
Crêpe à la confiture	

Jeudi 22 Ste Elodie

Carottes râpées	Potage
Navarin d'Agneau	Yaourt aux fruits
Choux de Bruxelles et Pommes de terre	
Fromage	
Pomme au four	

Vendredi 23 St Jean de Cap.

Saucisson à l'ail & Cornichons	Potage
Parmentier de la mer	Mousse au café
Salade verte	
Fromage	
Fruit de saison	

Samedi 24 St Florentin

Céleri rémoulade	Potage
Saucisse de campagne	Ile flottante
Haricots blancs à la tomate	
Fromage	
Mousse mangue	

Dimanche 25 St Crépin

Bouchée de fruits de mer	Potage
Rôti de Bœuf au poivre	Entremets vanille
Gratin dauphinois	
Fromage	
Tartelette au citron	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

CCAS Plozévet

Semaine du 26 Octobre au 1er Novembre

Micherour

Ouvrier



Recette du mois d'Octobre: Salade Automnale

Midi

Soir

Lundi 26 St Dimitri

Quiche Lorraine
Paleron de Bœuf
& Ses légumes
Fromage
Abricots au sirop

Bouillon de légumes
Fromage blanc à la confiture

Mardi 27 Ste Emeline

Salade verte à la féta
Jambonneau braisé
Lentilles cuisinées
Fromage
Banane au chcolat

Potage
Entremets citron

Mercredi 28 St Jude

Betterave vinaigrette
Sauté d'Agneau au curry
Semoule
Fromage
Entremets caramel au beurre salé

Potage
Mousse praline

Jeudi 29 St Narcisse

Concombre à la menthe
Poisson du jour
Ratatouille & Pommes vapeur
Fromage
Fruit de saison

Potage
Yaourt aux fruits

Vendredi 30 St Bienvenu

Andouille & Cornichons
Escalope de volaille à la crème
Poêlée de légumes
Fromage
Pruneaux au vin

Potage
Crème au café

Samedi 31 St Quentin

Tomate au thon
Lasagnes bolognaise
Salade verte
Fromage
Fruit de saison

Potage
Riz au lait



Bonne fête
de St TOUSSAINT

Dimanche 1 Toussaint

Terrine de poisson
Rôti de Porc aux pruneaux
Galettes de pommes de terre
Fromage
Bavarois aux fruits rouges

Potage
Petits suisses sucrés

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier

CCAS Plozévet

Semaine du 02 au 08 Novembre 2015



Plouz

Paille

Recette du mois de Novembre: Ecrasé de carottes et navets glacés au miel et curcuma

<i>Midi</i>		<i>Soir</i>
Lundi 2 Défunts		
Endives au thon Tartiflette Salade verte Fromage Fruit de saison		Potage Tapioca à la vanille
Mardi 3 St Hubert		
Moules marinières Côte de Porc charcutière Petits pois & Carottes Fromage Pomme au four		Potage Yaourt aux fruits
Mercredi 4 St Charles		
Pâté de campagne Poisson du jour Pommes vapeur Fromage Eclair chocolat		Potage Ile flottante
Jeudi 5 Ste Sylvie		
Salade d'Asperges Choucroute garnie Fromage Fruit de saison		Potage Fromage blanc sucré
Vendredi 6 Ste Bertille		
Oeuf mayonnaise Poisson du jour Purée de potiron Fromage Entremets caramel au beurre salé		Potage Riz au lait
Samedi 7 Ste Carine		
Salade de pâtes au surimi Saucisse de campagne Gratin de chou-fleur Fromage Mousse au chocolat		Potage Yaourt nature sucré
Dimanche 8 St Geoffroy		
Crevettes mayonnaise Rôti de Veau Pommes noisettes Fromage Far breton		Potage Crème au café

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier