



# Restaurant de Plélan de Grand



Semaine du 02 au 08 Septembre 2013

**Gwern**

Mât



**Dessert et Délice du mois de Septembre: Les Fruits compotés**

*Midi*

**Lundi**

2

Ste Ingrid



**Mardi**

3

St Grégoire

Melon

Estouffade de Bœuf bourguignonne  
Macaronis au beurre  
Glace

**Jeudi**

5

Ste Raïssa

Céleri en rémoulade  
Porc au caramel  
Riz cantonais  
Yaourt aux fruits

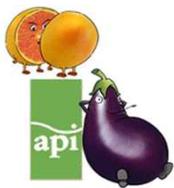
**Vendredi**

6

St Bertrand

Feuilleté au fromage  
Poisson du marché sauce citron  
Haricots verts poêlés  
Fruit de saison

Pour maintenir la conformité avec la réglementation nutritionnelle, le grammage des légumes verts (en gras) doit représenter plus de 50% du grammage total de l'accompagnement.



# Restaurant de Plélan de Grand



Semaine du 09 au 15 Septembre 2013

**Matin**

Matin



**Dessert et Délice du mois de Septembre: Les Fruits compotés**

*Midi*

**Lundi**

9

Salade campagnarde (salade verte, tomate, emmental & lardons)

Emincé de Dinde à la dijonnaise

Petits pois à la française

Cocktail de fruits

*St Alain*

**Mardi**

10

Poisson du jour sauce Bonne-Femme

Semoule aux senteurs marocaines

Cantafrais

Fruit de saison

*Ste Inès*

**Jeudi**

12

Sauté de Bœuf aux olives

Carottes braisées

Saint Paulin

Gâteau marbré & crème anglaise

*St Apollinaire*

**Vendredi**

13

Pastèque

Saucisse au four

Lentilles

Fromage blanc sucré

*St Aimé*

Pour maintenir la conformité avec la réglementation nutritionnelle, le grammage des légumes verts (en gras) doit représenter plus de 50% du grammage total de l'accompagnement.



# Restaurant de Plélan de Grand



Semaine du 16 au 22 Septembre 2013

*fall*

Mauvais



**Dessert et Délice du mois de Septembre: Les Fruits compotés**

*Midi*

*Lundi*

16

*Ste Edith*

Carottes râpées à l'emmental  
Steak haché sauce bercy  
Pommes noisettes  
Ananas chantilly

*Mardi*

17

*St Renaud*

Rôti de Porc aux champignons  
**Chou-fleur à la polonaise & Macaronis**  
Vache qui rit  
Fruit de saison

*Jeudi*

19

*Ste Emilie*

Julienne de betterave ciboulette  
Blanquette de Veau à l'ancienne  
Riz pilaf  
Petit suisse sucré

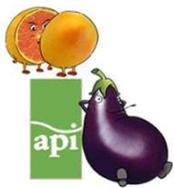
*Vendredi*

20

*St Davy*

Concombre sauce Bulgare  
Poisson du marché à la bretonne  
**Courgettes braisées/ Pommes de terre**  
Far breton

Pour maintenir la conformité avec la réglementation nutritionnelle, le grammage des légumes verts (en gras) doit représenter plus de 50% du grammage total de l'accompagnement.



# Restaurant de Plélan de Grand



Semaine du 23 au 29 Septembre 2013

**Medesin**

Médecin



**Dessert et Délice du mois de Septembre: Les Fruits compotés**

*Midi*

**Lundi**

23

Salade d'haricots verts au thon

Quiche lorraine

Salade verte

Yaourt aromatisé

*St Constant*

**Mardi**

24

Poisson du marché sauce oseille

Gratin d'épinards/Riz créole

Saint Nectaire

Fruit de saison

*St Thècle*

**Jeudi**

26

Melon

Poulet basquaise

Ratatouille/Semoule de Couscous

Fromage blanc coulis de fruits rouges

*Sts Côme/Damien*

**Vendredi**

27

Sauté d'Agneau façon tajine

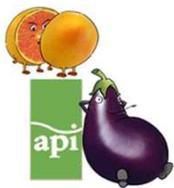
Flageolets

Brie

Fruit de saison

*St Vincent de Paul*

Pour maintenir la conformité avec la réglementation nutritionnelle, le grammage des légumes verts (en gras) doit représenter plus de 50% du grammage total de l'accompagnement.



# Restaurant de Plélan de Grand



Semaine du 30 Septembre au 06 Octobre

**Gwelloc'h**

Meilleur



**Rencontre du mois d'Octobre: Les Fromages & Tartines**

*Midi*

**Lundi**

**30**

*St Jérôme*

Salade de tomate aux dés de gruyère  
Escalope de Poulet à la crème  
Haricots beurre  
Eclair au chocolat

**Mardi**

**1**

*Ste Thérèse*

Sauté de Bœuf à la hongroise  
Pommes frites  
Cantafrais  
Fruit de saison

**Jeudi**

**3**

*St Gérard*

Filet de Poisson sauce armoricaine  
Semoule au jus  
Tomme noire  
Fruit de saison

**Vendredi**

**4**

*St Fr. d'Assise*

Pomelos au sucre  
Omelette aux herbes  
**Julienne de légumes/Coquillettes**  
Crème caramel

Pour maintenir la conformité avec la réglementation nutritionnelle, le grammage des légumes verts (en gras) doit représenter plus de 50% du grammage total de l'accompagnement.



# Restaurant de Plélan de Grand



Semaine du 07 au 13 Octobre 2013

**Ezel**

Membre



**Rencontre du mois d'Octobre: Les Fromages & Tartines**

*Midi*

**Lundi**

7

*St Serge*

Chou blanc râpé à l'emmental & aux lardons  
Carbonade de bœuf  
Boulgour  
Liégeois Chocolat

**Mardi**

8

*Ste Pélagie*

Escalope de dinde sauce Tomate  
Purée de céleris  
Brie  
Fruit de saison

**Jeudi**

10

*St Ghislain*

Concombre à la crème  
Sauté de Porc marengo  
Riz pilaf  
Yaourt aromatisé

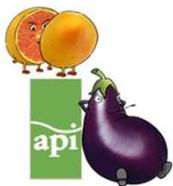
**Vendredi**

11

*St Firmin*

Salade de chèvre chaud sur toast  
Poisson du marché sauce oseille  
Poêlée de légumes  
Fruit de saison

Pour maintenir la conformité avec la réglementation nutritionnelle, le grammage des légumes verts (en gras) doit représenter plus de 50% du grammage total de l'accompagnement.



# Restaurant de Plélan de Grand



Semaine du 14 au 20 Octobre 2013



**Zoken**

Même



**Rencontre du mois d'Octobre: Les Fromages & Tartines**

*Midi*

**Lundi**

14

Salade de betterave aux dés de gruyère & maïs  
Emincé de Dinde au curry  
Brocolis persillés/Tortis  
Crème praline

*St Juste*

**Mardi**

15

Parmentier de poisson  
Salade verte  
Camembert  
Fruit de saison

*Ste Thèrese d'Avila*

**Jeudi**

17

Sauté de Bœuf aux poivrons  
Haricots verts poêlés  
Edam  
Tarte aux pommes

*St Baudouin*

**Vendredi**

18

Carottes râpées à l'orange  
Chipolatas  
Haricots blancs  
Petits suisses aux fruits

*St Luc*

Pour maintenir la conformité avec la réglementation nutritionnelle, le grammage des légumes verts (en gras) doit représenter plus de 50% du grammage total de l'accompagnement.