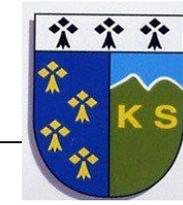


Menus Primaires de la Semaine du 25 février au 1 mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Carottes râpées à l'aneth</p> <p>Filet de colin lieu sauce au citron</p> <p>Jardinière de légumes et mélange 5 céréales</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Pâtes au surimi</p> <p> Fondante au fromage de brebis</p> <p>Salade de fruits frais virgin margarita</p> <p></p>		<p>Salade de betteraves et maïs</p> <p>Roti de dinde</p> <p>Bulgour coulis de tomate</p> <p></p> <p>Compote de poire</p> <p></p>	<p> Salade d'agrumes</p> <p>Fajitas Bolognaise</p> <p></p> <p>Gouda</p> <p>Entremets café</p> <p></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Nouvelles recettes *
Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



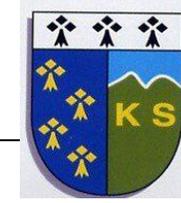
Plat du chef



KERMARIA-SULARD

Menus

Semaine du 4 au 8 Mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves	Œuf mayonnaise		Tartine surimi paprik 	Carottes râpées
Quiche lardon emmental 	Jambon blanc		Cheese burger	Gratin de moules
Salade verte	Coquillettes 		Frites 	Riz
Fraidou	Fruit de saison			Carré
Donuts			Fruit de saison	Flan nappé caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



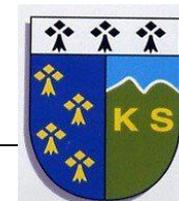
Plat du chef



KERMARIA-SULARD

Menus

Semaine du 11 au 15 Mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre au pesto </p> <p>Paëlla  riz</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Raviolis </p> <p>Edam</p> <p>Smoothie poire cassis </p>		<p> Pâté de campagne</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Purée de pomme de terre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Gratin de pâtes aux lardons </p> <p>Coquillettes</p> <p>Croc'lait</p> <p>Glace vanille chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

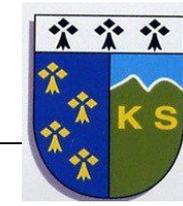


Plat du chef



KERMARIA-SULARD

Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2019



Eveil et
GOÛT

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Risetti au pistou		Mousse de foie de volaille et cornichon	A l'écoute de ma planète Chou blanc et pomme de terre Vinaigrette au miel
Galettes saucisse 	Sauté de bœuf au paprika 		Clafouti de carottes au cumin <i>(Plat végétarien)</i>  	Filet de merlu sauce créole Penne
Mousse au chocolat	Petit cotentin		Fruit de saison	Saint-Nectaire AOC Compote de pommes
	Roulé aux framboises			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

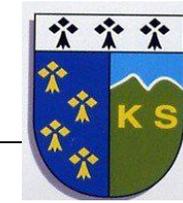


Plat du chef



KERMARIA-SULARD

Menus de la Semaine du 25 au 29 Mars 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Chipolatas </p> <p>Ratatouille et semoule </p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Parmentier aux deux poissons</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>		<p>Radis rose en dip, houmous betterave </p> <p>Hot dog </p> <p>Frites </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petit pot vanille chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde </p> <p>Chou vert et carotte à la crème de thym et riz</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

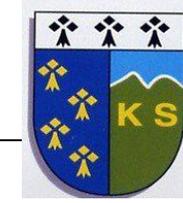


Plat du chef



KERMARIA-SULARD

Menus de la Semaine du 1^{er} au 5 Avril 2019



Eveil et
GOÛT

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw	Betteraves vinaigrette		Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail et cornichon
Bœuf sauce bolognaise	Cuisse de poulet aux herbes de Provence		Bœuf façon bourguignon	Pavé de colin
 Penne	 Pomme vapeur		 Carottes et blé	Riz créole
Flan vanille nappé caramel	Fromage frais sucré		Gaufre	Fruit de saison
	Fruit de saison			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

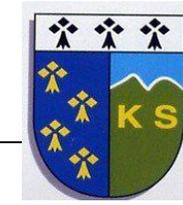


Plat du chef



KERMARIA-SULARD

Menus de la Semaine du 23 au 26 Avril 2019



Eveil et
GOÛT

Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Salade iceberg</p> <p>Pavé de colin sauce armoricaine</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Glace</p>		<p>Mission anti-gaspi</p> <p>Concombres en cubes Vinaigrette à la tomate</p> <p>Gratin de pâtes au jambon</p> <p>Milk shake chocolat et madeleine</p>	<p>Céleri râpé sauce cocktail</p> <p>Filet de hoki</p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Saint bricet</p> <p>Poire entartées</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



KERMARIA-SULARD

Menus de la Semaine du 29 Avril au 3 mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Rillettes sardine céleri</p> <p>Poulet yassa</p> <p> Riz</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coquillettes au pistou</p> <p>Couscous boulettes de mouton</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Carottes râpées Vinaigrette au paprika</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Crumble de courgettes aux herbes de Provence</p> <p>Cake, coulis fraise menthe</p> <p> </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Frittata de pommes de terre, pesto et chèvre</p> <p> </p> <p>Coulommiers</p> <p>Gâteau TadAAM</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



KERMARIA-SULARD