



Menus de la Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Melon jaune</p> <p>Poisson meunière et citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>		<p>Menu de la rentrée</p> <p>Sirop de grenadine </p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>Steak haché de bœuf, jus aux herbes </p> <p>Pommes smile</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive</p> <p>Farfalles aux légumes du sud </p> <p>Vache qui rit BIO </p> <p>Gâteau aux pommes </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique








Plat végétarien



Plat du chef




Menus de la Semaine du 07 au 11 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette	Carottes râpées au citron		Galantine de volaille et cornichon	Betteraves vinaigrette
Crispidor au fromage 	Emincé de bœuf sauce provençale 		Filet de hoki sauce basilic	Haché de veau au jus 
Ratatouille et pommes de terre	Petits pois		Riz créole	Lentilles
Brie	Emmental		Banane BIO 	Far breton 
Petit pot de glace vanille fraise	Compote pomme fraise Allégées en sucre			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











Menus de la Semaine du 14 au 18 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres crème persillée</p> <p>Dés de poisson sauce persane</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Saint nectaire </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de dinde sauce suprême</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fruit de saison au choix</p>		<p>Salade et maïs vinaigrette</p> <p> </p> <p>Curry d'épinards, pois chiche et riz </p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau au yaourt </p>	<p>Légumes <i>achard</i> (<i>chou blanc, carottes, haricots verts</i>)</p> <p>Nuggets</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>

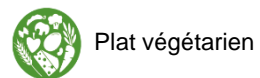
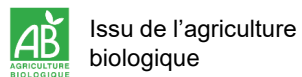
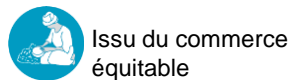
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






Menus de la Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon jaune	Cœur de palmier et maïs vinaigrette		Chou rouge en salade	Salade de riz au thon
Poisson pané et citron	Sauté de bœuf au curry		Clafoutis courgettes, quinoa et fromage de brebis   	Jambon blanc
Jardinière de légumes et Semoule	Pâtes torsade 			Purée de pommes de terre
Vache qui rit	Pomme BIO 		Cantal 	Smoothie pomme poire ananas 
Eclair au chocolat			Mini chou crème vanille 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Pomelos		Terrine de légumes	Carottes râpées vinaigrette
Saucisses chipolatas	Aiguillettes de poulet au curry		Gnocchetti, brocolis, cheddar, mozzarella 	Merlu portion filets sauce citron
Haricots blancs coco sauce tomate	Ratatouille et semoule BIO 		Fromage blanc sucré	Riz créole
Fruit de saison au choix	Edam		Muffin aux pépites de chocolat	Compote tous fruits Allégées en sucre
	Tarte aux pommes 			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien









Plat du chef

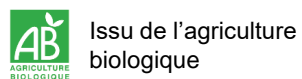
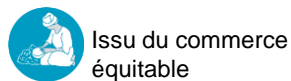


KERMARIA-SULARD

Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Radis beurre		Céleri rémoulade	Salade meunier (blé, riz, maïs)
Nuggets de poulet Riz créole ratatouille	Bœuf bourguignon  Carottes et pommes de terre		Rôti de porc aux herbes	Couscous végétarien (Semoule, légumes couscous, raisins secs, fève de soja, pois chiche)
Carré frais	Beignet aux pommes		Coquillettes crème betteraves 	 
Banane BIO 			Panna cotta au coulis de fruits rouges 	Edam Compote de fraises allégée








Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Les hauts de France Betteraves vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce au maroilles </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc BIO cannelle et crumble </p>	<p>Nouvelle Aquitaine Salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>Axoia de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate)  </p> <p>Haricots plat et haricots verts</p> <p>Entremet au chocolat </p>		<p>Normandie Œufs durs sauce fromage blanc ciboulette  </p> <p>Quiche camembert et pommes de terre</p> <p>Salade verte vinaigre de cidre</p> <p>Petit filou</p> <p>Compote de pomme et biscuit galette pur beurre</p>	<p>L'Ile de France Champignons frais sauce crème </p> <p>Steak haché de bœuf sauce mironton (sauce tomate, cornichons, oignons) </p> <p>Petits pois fermière</p> <p>Gâteau façon financier </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



KERMARIA-SULARD