







Menus Semaine du 2 au 6 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives aux croûtons</p> <p> Steak haché de bœuf sauce bordelaise</p> <p>Crumble de potiron au parmesan et purée de pomme de terre</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>	<p>Potage de légumes et haricots verts</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote allégée pomme banane</p>		<p>Vendée </p> <p>Globe</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Jambon Vendéen</p> <p>Carottes béchamel</p> <p> Tarte œuf et cannelle</p>	<p>Macédoine sauce à la mayonnaise</p> <p>Garniture végétarienne milanaise et mozzarella </p> <p>Blé pilaf</p> <p>Fondu carré</p> <p>Entremet au chocolat </p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC









Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

KERMARIA-SULARD

Menus Semaine du 9 au 13 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pois chiche </p> <p><i>Pois chiche ciboulette vinaigrette à la mangue</i></p> <p>Haché au veau sauce forestière </p> <p>Carottes béchamel</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Parmentier de poisson à la patate douce</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>FERIE</p>	<p>Betteraves maïs vinaigrette</p> <p>Sauté de porc au romarin</p> <p>Epinards béchamel gratinés et riz créole</p> <p>Milk shake à </p>	<p>Salade d'agrumes</p> <p>Chili sin carné </p> <p>Coulommiers</p> <p>Banane BIO </p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC







Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

KERMARIA-SULARD

Menus Semaine du 16 au 20 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au surimi	Carottes râpées		Taboulé à la menthe	Pâté de campagne et cornichon
Cordon bleu de dinde	Aiguillettes de poulet curry coco		Pot au feu (plat complet)	Garniture végétarienne mexicaine 
Purée de pommes de terre	Lentilles			Riz créole
Pomme BIO	Saint Paulin		Fruit de saison	Camembert
	Crème aux œufs			Roses des sables
				



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC








Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

KERMARIA-SULARD

Menus Semaine du 23 au 27 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Epinars	
Salade de pommes de terre aux olives	Tomates vinaigrette		Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées à l'aneth
Boulettes au mouton sauce catalane	Rôti de porc sauce dijonnaise		Gratin de pomme de terre épinards et fromage raclette 	Colin d'Alaska sauce Dugléré
Carottes persillées	Haricots beurre		Salade verte	pâte coude
Vache qui rit BIO 	Banane au caramel		Cantafrais	
Fruit de saison			Compote allégée pomme fraise	Tarte aux pommes 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC








Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

KERMARIA-SULARD

Menus Semaine du 30 Novembre au 4 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Betteraves			
Salade d'agrumes	Salade coleslaw		Céleri râpé aux raisins	Velouté de légumes
Crispidor au fromage	Boulettes de bœuf à la catalane		Emincé de dinde à la normande	Jambon blanc
Riz créole 	Julienne de légumes		Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO 
Gouda	<i>Moelleux au chocolat et betteraves</i>		Fondu carré	Far breton
Flan saveur vanille			Compote allégée de poire	



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC







Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

KERMARIA-SULARD

Menus Semaine du 7 au 11 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				 Quinoa
Carottes râpées à l'aneth	Concombres à la crème persillée		Salade de betteraves et maïs	<i>Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette</i>
Escalope de dinde Vallée d'Auge	Farfalles aux légumes du sud 		Aiguillette de poulet sauce estragon	Croustillant de poisson
Purée de pommes de terre	Brie		Semoule	Jardinière de légumes
Roulé à la myrtille	Gâteau au yaourt 		Banane BIO 	Petit cotentin
				Crème dessert à la vanille



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC









Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

KERMARIA-SULARD

Menus Semaine du 14 au 18 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			Repas de Noël	
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Bolognaise végétarienne et torsades </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Banane chocolat </p>	<p>Houmous</p> <p>Merguez</p> <p>Semoule BIO </p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p>		<p>Mousse de canard et confiture de figues </p> <p>Sauté de pintade mariné aux champignons et crème de butternut </p> <p>Pommes pins et chutney de mangue curry</p> <p>Petit Louis</p> <p>Sapin de Noël</p>	<p>Salade et maïs vinaigrette</p> <p>Dés de poisson sauce citron</p> <p>Carottes béchamel</p> <p>Compote de pommes riz soufflé chocolat</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

