






Menus de la Semaine du 04 au 08 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Partage de la galette	
Pomelos	Carottes râpées		Céleri rémoulade	Pâté de campagne et cornichons
Croustillant de poisson	Steak haché de bœuf sauce brune		Colombo de porc	 Chili sin carne (Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices)
Purée de pommes de terre	Semoule BIO 		Carottes	 Emmental
Fruit de saison	Brie		Galette des rois	Gâteau aux pommes 
	Lacté saveur chocolat			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien











Plat du chef

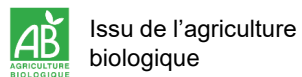
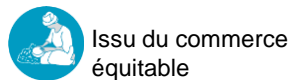


KERMARIA-SULARD

Menus de la Semaine du 11 au 15 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Pâté de foie		Salade de tomates vinaigrette	Salade de quinoa carotte mimolette vinaigrette 
Nuggets de poulet	Enchiladas haricots rouges et maïs (Haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, oignons, emmental) 		Merguez	Colin d'Alaska et sa sauce citronnée
Petits pois	Fromy		Semoule BIO 	Gratin de brocolis
Compote allégée pomme fraise	Mousse au chocolat		Gâteau pois chiche et chocolat blanc 	Fromage blanc BIO au sucre complet 
				Fruit de saison au choix 

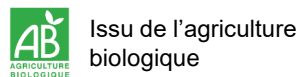
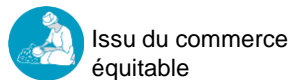
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









Menus de la Semaine du 18 au 22 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Canada	
Cervelas vinaigrette	Carottes râpées et raisins secs vinaigrette		Salade verte sauce césar	Betteraves vinaigrette
Nuggets de blé 	Merlu portion filets sauce créole		Emincé de dinde sauce caramel	Saucisse de Strasbourg
Haricots beurre à l'ail	Riz BIO 		Purée de patate douce	Lentilles
Petit filou	Entremet au chocolat		Clafoutis aux myrtilles	Petit cotentin
Cocktail de fruits au sirop léger				Fruit de saison
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage		Salade betteraves maïs	Rillettes
Cordon bleu	Fricassée de thon sauce armoricaine		Emincé de bœuf sauce forestière	Couscous végétarien (légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée)
Epinards branches béchamel	Penne semi complète		Pommes de terre vapeur	
Fruit de saison au choix	Saint paulin		Compotée de pommes betteraves	Yaourt aromatisé
	Le chococrousti crémeux (crème dessert chocolat et mini billes chocolat)			Banane chocolat
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien








Plat du chef

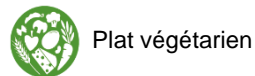
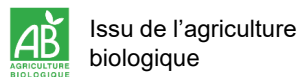
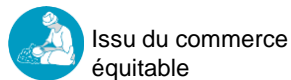


KERMARIA-SULARD








Menus de la Semaine du 01 au 05 Février 2021

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vive les crêpes			
Pomelos et sucre	Carottes râpées à l'orange		Betteraves vinaigrette	Pâté de volaille et cornichons
Boulettes au mouton à la catalane	Aiguillettes de poulet à l'estragon		Parmentier de poisson	Tortis au potiron carottes mozzarella 
Haricots verts persillés	Blé		Petit fromage blanc BIO au lait entier 	Gouda
Tomme blanche Carré	Crêpe et confiture		Pêche au sirop & crème fouettée 	Mousse au chocolat 

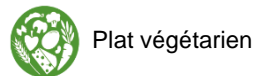
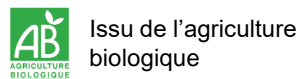
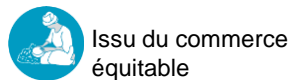
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









Menus de la Semaine du 08 au 12 Février 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Rosette cornichons		Surimi sauce cocktail 	Taboulé sarrasin orge millet vinaigrette  
Crispidor au fromage 	Merlu portion filets sauce Niçoise		Rôti de porc au jus	Haché de poulet sauce tomate
Gratin d'épinards et pommes de terre	Penne BIO 		Purée de légumes	Brocolis
Mimolette	Gâteau aux poires pépites de chocolat		Smoothie poire pomme ananas	Brie
Ile flottante				Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Février 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Pomelos et sucre		Carottes râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons
Cordon bleu de dinde	Emincé de bœuf à la coréenne		PLAT REGIONAL Choucroute garnie (Choucroute, pommes de terre, porc échine, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg)	Bolognaise végétarienne et torsades
Riz semi complet	Carottes persillées			
				Vache qui rit BIO
Yaourt aromatisé	Gâteau au yaourt		Semoule au lait topping caramel	
Cocktail de fruits				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