


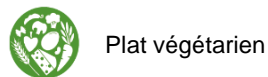
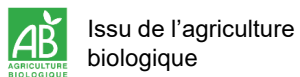
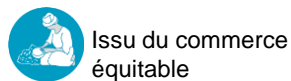


Menus





Semaine du 8 au 12 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Pomelos		Œufs durs mayonnaise	Coleslaw
Colin d'Alaska sauce persane	Boulettes de bœuf sauce barbecue		Sauté de dinde au paprika	Céréales kasha, carottes, butternut, raisins secs, amandes
Pom pims	Purée de potiron		Petits pois	Saint Môret
Pomme BIO	Brie		Banane crème anglaise caramel	Gâteau aux pommes
	Compote tous fruits allégée en sucre			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Salade piémontaise		Macédoine mayonnaise	Cake au fromage
Jambon blanc	Dahl de lentilles corail & riz <i>(lentilles corail, riz, carotte, ail, curry, crème liquide, lait de coco, bouillon de légumes)</i>		Aiguillettes de poulet sauce tomate	Parmentier de poisson
Penne Bio semi complète			Brocolis persillés	Kiri
	Coulommiers		Gâteau de quinoa aux poires et noisettes	Smoothie pomme kiwi
Flan saveur vanille nappé caramel	Fromage blanc & brisure d'oréos		 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

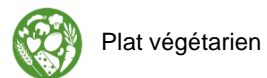
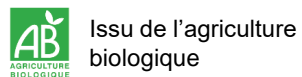
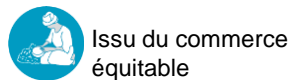


KERMARIA-SULARD

Menus de la Semaine du 22 au 26 Mars 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au surimi	Mais poivron emmental		Salade de betteraves mimosa	Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive
Crispidor au fromage 	Tajine de bœuf (<i>ail, cannelle, carottes, coriandre, cumin, miel, oignons, raisins sec brun, tomate pelée, farine</i>) 		Haché de veau au jus	Merlu portion filets sauce créole
Chou vert et carotte à la crème de thym			Pommes noisettes	Haricots verts persillés
Vache qui rit BIO 	Semoule 		Yaourt nature sucré	
Mousse au chocolat au lait	Panna cotta au coulis de fruits rouges 		Fruit de saison	Gâteau façon financier 





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



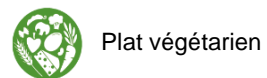
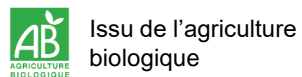
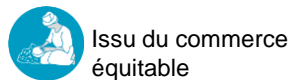
Menus de la Semaine du 29 mars au 02 Avril 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Surimi sauce cocktail	Pomelos et sucre		Salade de pâtes à la grecque	Tomates concassées et chips tortilla
Cordon bleu	Hachis parmentier		Aiguillettes de poulet à la crème	Omelette au fromage
Petits pois	Portion emmental		Mélange de légumes	Pommes de terre wedges 
Crème dessert vanille	Smoothie orange framboise		Banane BIO 	Camembert
				Gâteau au chocolat 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 au 09 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	rosette Nuggets de poulet Carottes au jus Fromage blanc sucre   Fruit de saison		Repas de Printemps Concombres à la crème et persil Gigot d'agneau sauce brune  Haricots plats & flageolets Petit pot de glace vanille fraise	C'EST LA FÊTE Salade iceberg dés de mimolette vinaigrette Timbale de riz à l'espagnole (<i>Riz, lentilles, oignons, courgettes, poivrons, tomate pelée, emmental</i>)   Tomme grise Cake poire chocolat & crème 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien









Plat du chef

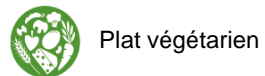
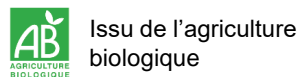
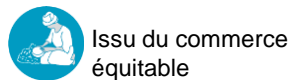


KERMARIA-SULARD









Menus de la Semaine du 12 au 16 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes	Salade tomates		Betteraves vinaigrette	Salade riz au thon mayonnaise
Colin d'Alaska sauce basilic	Steak haché de bœuf au jus		Plat régional	 Nuggets de blé
Coquillettes BIO 	Poêlée de navets, carottes et pommes de terre		Cassoulet (<i>Haricots blancs, saucisse chipolata, saucisson à l'al, tomate pelée, ail, chapelure</i>) 	Purée de carottes Coulommiers
Brie	Fromage blanc façon straciatella		Fruit de saison	Gâteau aux pépites de chocolat 
Donuts				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 19 au 23 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Mortadelle		Concombres façon tzatziki	Salade d'endives dés d'emmental
Colin d'Alaska pané et citron	Couscous végétarien  <i>(légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée)</i> 		Emincé de bœuf sauce forestière 	Boulettes de mouton à la catalane 
Gratin de courgettes béchamel	Fraidou		Jardinière de légumes (carotte, petits pois, navet, haricots)	Riz bio semi complet 
Fruit de saison	Tarte caramel chocolat 		Petit filou	Smoothie poire pomme ananas 
			Cocktail de fruits	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



KERMARIA-SULARD