






Menus de la Semaine du 26 au 30 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade tomates	Surimi sauce cocktail		Betteraves vinaigrette	Mortadelle
Nuggets	Pâtes coquillettes BIO dés de jambon		Steak haché de bœuf au jus	Couscous végétarien  <i>(légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée)</i>
Purée de pommes de terre	 		Flageolets	Vache qui rit
Brie	Smoothie banane pommes sirop d'érable		Chocolat liégeois glacé	Gâteau aux pépites de chocolat
Fruits 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 03 au 07 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Rosette		Concombres façon tzatziki	Salade d'endives dés d'emmental
Colin d'Alaska pané et citron	Nuggets de blé 		Emincé de bœuf sauce forestière 	Boulettes de mouton à la catalane 
Gratin de courgettes béchamel 	Carottes au jus		Jardinière de légumes (carotte, petits pois, navet, haricots)	Riz bio 
Fruit de saison	Tomme noire		Petit filou	Roulé aux myrtilles
	Tarte caramel chocolat 		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

Menus de la Semaine du 10 au 14 Mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpes au fromage	Terrine de légumes		FERIE	
Merlu filets portion sauce créole (carotte, champignon, crème liquide, curcuma, erzat, safran, margarine, farine de blé, noix de coco, oignons)	Steak haché sauce barbecue			
	Courgettes et blé			
Riz	Saint Nectaire			
Fruit de saison	Mousse au chocolat			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique







Plat végétarien



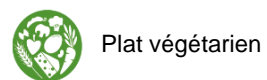
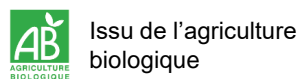
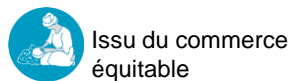
Plat du chef








Menus de la Semaine du 17 au 21 Mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves mimosa	Tomate mozzarella		 <p>Salade arc en ciel (salade verte, carotte, maïs)</p>	Taboulé
Saucisse de Strasbourg			 <p>Chakalaka au poulet (wings de poulet, haricots blancs, pois chiche, carotte, fèves de soja, ail oignons, gingembre, curry, tomate pelée)</p>	Crispidor au fromage 
Purée de pommes de terre	Pâtes coudes bolognaises			Chou fleur béchamel
Emmental				
Beignet aux pommes	Smoothie framboise basilic		 <p>Petit filou aromatisé</p> <p>Salade banane mangue et bâtonnet de chocolat</p>	Compote allégée pomme banane

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 24 au 28 Mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Rosette		 Cake épinard pesto	Concombres à la crème
	 Croque monsieur végétarien		 Sauté de dinde au romarin (Romarin, huile de tournesol, bouillon de volaille, carotte, échalote)	Poisson pané et citron
	Cantafras		Penne Bio 	Yaourt aromatisé
	Crème dessert caramel		Fruit de saison au choix	Brownie 

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 31 au 04 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon	Pâté en croûte		 Le Miel	
Saucisse Hénaff  Purée de haricots verts	Haché de veau sauce barbecue  Duo de courgettes, riz béchamel au parmesan AOP Vache qui rit BIO  Smoothie abricot banane 		Tomates Vinaigrette au miel Nuggets de blé  Légumes tajine (légumes couscous, raisin sec, abricot, sec tomate, ail, bouillon de légumes) Cake chocolat noix de coco 	Salade riz thon mayonnaise Saumonette sauce armoricaine et pommes de terre safranée Yaourt nature sucré 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

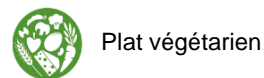
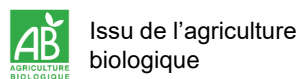
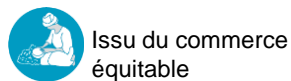


KERMARIA-SULARD






Menus de la Semaine du 07 au 11 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Au revoir les grands	
Tomate concassées maïs et chips tortilla	Melon jaune		Dips de carotte sauce fromage & fines herbes	Mortadelle
Pâtes farfalles papillon Façon carbonara	Saucisse rougail (saucisse chipolata, tomate pelée, carotte, oignons)		 Rôti de dinde et ketchup de pomme du chef 	Lasagnes aux légumes du sud  (pate lasagne, courgette, légumes ratatouille fromage de brebis, emmental, basilic, oignons, béchamel)
Petit Louis	Riz		Pommes de terre	Emmental
Fruit de saison au choix	Fromage blanc brisure d'Oréo		Petit pot de glace vanille fraise	Tartelette au chocolat caramel 

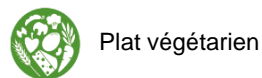
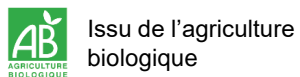
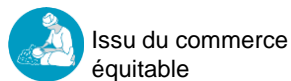
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus de la semaine du 14 au 18 Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	Radis beurre		Concombres	Cervelas
Merlu portion filet sauce vierge	Sauté de porc sauce esterel (tomate pelée, poivron, olive noire, huile de tournesol)		Quiche lorraine	Couscous végétarien (légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée) 
Purée de pommes de terre	Coquillettes		Petit cotentin	
Babybel	Panna cotta au coulis de fruits rouges		Pêche gourmande (crème anglaise et crème fouettée)	Fromage blanc sucre Bio CE 
Fruit de saison				Muffin aux pépites de chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la semaine du 21 au 25 Juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salami	Salade grecque (concombre, fromage de brebis, oignon, olive noire, tomate)		Tomates mozzarella	Pastèque
Fricassée de thon sauce armoricaïne	Cordon bleu		Galettes de sarrasin jambon emmental	Boulettes soja tomate 
Pommes de terre wedges	Ratatouille et blé			Farfalles
Yaourt aromatisé				Emmental
Donut	Fruit BIO 		Crêpe au chocolat	Clafoutis aux fraises
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien








Plat du chef



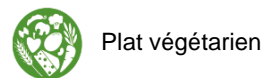
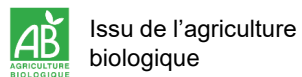
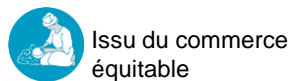
KERMARIA-SULARD

Menus de la semaine


Du 28 juin au 02 Juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la crème	Radis beurre		Salade dés de mimolette	Gaspacho
Beignet de calamars sauce tartare	Hachis parmentier		 Haut de cuisse de poulet Sauce barbecue	Lasagnes chèvre épinards 
Boulgour	 Viande bovine française		Pommes de terres vapeur	Petit filou
Coulommiers	Salade verte		Fruit de saison	Gâteau au chocolat
Compote allégée pomme fraise	Smoothie poire pomme ananas			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 05 juillet au 06 juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Melon			
 Hamburger	Jambon			
Pommes de terre rissolées	Coquillettes			
	Camembert			
Fruit de saison au choix	glace			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

