







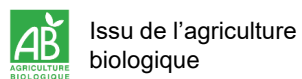


# Menus de la Semaine du 08 au 12 Novembre 2021












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle	Emincé d'endives dés d'emmental <i>Vinaigrette balsamique</i>			Betteraves vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce curry				Chili sin carné 
Petits pois Carottes 	Boulettes de bœuf sauce catalane 		<b>FERIE</b>	Portion de fromage 
Cantafras	Semoule BIO 			Compote de pomme banane
Fruit 	Gâteau chocolat 			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

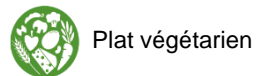
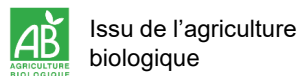


**KERMARIA-SULARD**












# Menus de la Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	Macédoine mayonnaise		<b>Fête foraine</b>	Œuf dur Mayonnaise
Steak haché 	Dés de poisson sauce basilic 		Carottes râpées et crumble salé	Echine ½ sel 
Sauce barbecue	Riz BIO 		Beignet stick mozzarella	Sauce moutarde
Coquillettes BIO 	Coulommiers		Purée 	Haricots verts
Yaourt aromatisé aux fruits 	Fruit de saison au choix 		Petit moulé	Roses des sables
			Milk shake vanille	
				
				

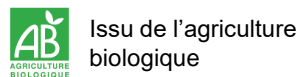
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rosette	Velouté de potiron		Céleri rémoulade	Salade de pâtes surimi sauce cocktail
Colin d'Alaska pané	Blanquette de veau 		Bolognaise   	Couscous végétarien 
Purée	Riz BIO 		Penne rigate BIO 	
Fromage blanc pommes vanille	Vache qui rit BIO 		Cocktail de fruits	Pointe de brie
	Entremet au chocolat 			Biscuit de Savoie 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>Edamamé</b>			
Saucisson à l'ail	<b>Salade d'édamamé, semoule, carottes, vinaigrette d'abricot</b>		Crêpe jambon fromage	Chou blanc aux raisins
Cordon bleu	Hachis parmentier		Sauté de dinde à la crème	Crozitartiflette
Petits pois			Jardinière de légumes	Panna cotta au coulis de fruits rouges
Petit filou	Cake au chocolat		Camembert BIO	
Clémentine			Compote de pêche Allégées en sucre	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture  
biologique












Plat végétarien



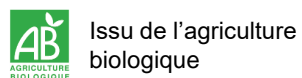
Plat du chef













# Menus de la Semaine du 06 au 10 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Le brocolis</b>	
Salade cœur de palmier maïs	Salade de pâtes mimolette 		Rillettes	Velouté de légumes
Saucisse chipolata	Sauté de bœuf façon Stroganof (paprika, oignons, tomate) 		Crispidor	Rôti de dinde sauce normande  
Frites	Duo de carottes		<b>Purée de brocolis et vache qui rit</b>  	Lentilles
Fromage blanc aromatisé 	Mousse au chocolat 		Compote allégée aux poires	Saint nectaire AOP
Fruit de saison au choix				Gâteau aux pommes 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 13 au 17 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Repas de Noël</b>	
<p>Œuf dur <i>Sauce cocktail</i></p>  <p>Blanquette de poisson</p> <p>Semoule BIO</p>  <p>Yaourt nature sucré</p>  <p>Salade de fruits</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de porc sauce tomate</p>   <p>Flageolets</p> <p>Riz au lait au caramel</p> 		<p>Mousse de canard et son confit de figues</p>  <p>Suprême de poulet et sa sauce aux marrons</p>  <p>Pommes noisette</p> <p>Petit Louis</p> <p>Montagne chocolat</p>	<p>Velouté de chou fleur à l'indienne</p>  <p>Nuggets de blé</p> <p>Coquillettes BIO</p>  <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



**KERMARIA-SULARD**