









Menus

Semaine du 27 février au 03 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette	Samoussa aux légumes 		Rillettes	Potage de légumes 
Beignets de calamars sauce tartare	Saucisse chipolata		Rôti de dinde sauce normande (champignon, pomme, crème, échalote, oignon)  	Enchiladas (haricots rouges, légumes ratatouille, maïs)  Emmental râpé 
Riz	Duo de haricot vert et haricot beurre		Purée	
Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise allégée en sucre		Fruit BIO 	Gâteau miel amande 

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable















Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 06 au 10 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Le pois chiche 
Betterave Bio  Boulettes de bœuf sauce catalane   Coquillettes Fruit	Potage à la tomate  Nuggets crispidor au fromage  Riz Entremet au chocolat 		Maïs Parmentier de poisson blanc  Fromage fondu vache qui rit  Compote poire allégée en sucre	Cake pois chiche cumin sauce fromage blanc  Rôti de porc sauce tomate  Courgettes Milk shake pomme banane 



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits













KERMARIA-SULARD

Menus de la Semaine du 13 au 17 Mars 2023



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette framboise	Endives aux pommes vinaigrette		Potage poireaux et pommes de terre 	Rillettes de thon 
Cordon bleu de dinde 	Sauté de bœuf provençale  		Jambon blanc 	Boulgour à la Mexicaine  
Ratatouille	Pommes de terre vapeur		Penne rigate 	Fromage fondu Fraidou
Ile flottante	Barre bretonne		Cocktail de fruit	Tartelette caramel chocolat 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air











Produit de la mer durable



Décongelé



Menus de la Semaine du 20 au 24 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte édam	Mousse de foie		Velouté carotte muscade 	Céleri rémoulade
Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence 	Riz façon espagnol (riz petits pois poivrons oignon safran) 		Hachis parmentier  	Colin d'Alaska sauce citron
Chou fleur sauce béchamel	Donut 		Camembert	Macaronis
Compote tutti frutti allégée en sucre			Fruit 	Gâteau au pépites de chocolat 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Cuisiné par
nos équipes



Œuf de poule
élevée en plein air











Produit de la mer durable



Décongelé



Menus de la Semaine du 27 au 31 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Betteraves vinaigrette 		Œuf dur mayonnaise	Chou blanc et raisins secs
Saucisse de Strasbourg	Pâtes bolognaises 		Nuggets de poulet 	Couscous végétarien  
Courgettes persillées			Riz	Fromage St Moret 
Compote pomme pêche allégée en sucre	Fromage blanc sucré		Fruit	Cake aux myrtilles 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air










Produit de la mer durable



Décongelé



Menus de la Semaine du 03 au 07 Avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres vinaigrette	Pâté de campagne		Coleslaw rouge (<i>carottes et chou rouge</i>) et oignons frits	Feuilleté fromage fondu
Rôti de dinde sauce ketchup pomme	Sauté de porc au caramel		Duo de colin et thon sauce tomate	Tajine marocain semoule pois chiches
Blé  	Purée 		Torsade 	Portion de fromage
Fruit	Gâteau au yaourt 		Muffin aux pépites de chocolat 	Crumble de fruits rouges 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable





Décongelé



Menus de la Semaine du 10 au 14 Avril 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Printemps	
FERIE	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Nuggets de poisson pané</p> <p>Crumble légumes du sud</p>  <p>Lacté saveur vanille</p>		<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce curry coco</p>   <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Pot de glace vanille fraise</p>	<p>Concombres sauce tzatziki</p> <p>Raviolis au bœuf</p>  <p>Fruit</p> 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Cuisiné par nos équipes



Oeuf de poule élevée en plein air



Produit de la mer durable



Décongelé

