









Menus de la Semaine du 02 au 06 Janvier 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Partage de la galette
	Betteraves vinaigrette Rôti de dinde sauce diable   Haricots verts Fruit 		Carottes râpées aux raisins  Pâtes bio bolognaises   Yaourt aromatisé	 Salade verte radis et vinaigrette au miel Boulettes sarrasin lentilles et légumes Sauce tomate Purée Galette des rois 



« 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



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Décongelé














KERMARIA-SULARD

Menus de la Semaine du 09 au 13 Janvier 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage poireaux 	Œuf dur mayonnaise		Céleri rémoulade	La patate douce 
Nuggets de poulet 	Enchiladas (haricots rouges, légumes ratatouille, maïs) 		Sauté de porc sauce caramel 	Pomelos et sucre
Petits pois carottes	Emmental râpé 		Coquillettes BIO 	Colin d'Alaska sauce citron
Petit fromage frais aux fruits	Camembert			Riz BIO 
	Entremet au chocolat 		Fruit	Gâteau de patate douce 



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 16 au 20 Janvier 2023



Découvrir pour mieux goûter
L'ODYSSEE DU GOUT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				La Sardaigne
<p>Potage à la tomate </p> <p>Saucisse chipolata</p> <p>Frites</p> <p>Fruit </p>	<p>Rillettes</p> <p>Chili sin carné  </p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Compote pomme pêche allégée en</p>		<p>Allumette au fromage </p> <p>Parmentier de poisson blanc </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade croquante pomme orange </p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate olive origan </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Cake ricotta et pépites de chocolat </p>



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 23 au 27 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Velouté de légumes</p>  <p>Merlu sauce dieppoise</p> <p>Riz créole BIO </p> <p>Portion de fromage</p> <p>Compote de pomme et abricot allégée en sucre</p>	<p>Salade verte maïs</p> <p>Aiguillette de poulet sauce crème champignons</p>   <p>Semoule BIO </p> <p>Génoise à la framboise</p>		<p>Le chou </p> <p>Chou blanc épices sésame vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Ratatouille</p> <p>Gâteau au yaourt </p>



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 30 janvier au 03 Février 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Vive les crêpes	
Radis beurre	Potage de légumes		Salade verte dés d'édam	Pâté de campagne et cornichons
Sauté de dinde à la moutarde	Coquille BIO sauce carbonara		Colin d'Alaska pané	Couscous végétarien
Haricots verts et pommes de terre	Fruit		Bouquet de légumes	(semoule BIO, pois chiche, pulpe tomate, raifort sec, soja fève, bouillon légumes)
Petit fromage aromatisé			Crêpe et confiture Ou pâte à tartiner	Tarte aux pommes



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 06 au 10 Février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe jambon emmental 	Salade d'endive aux pommes		Salade coleslaw (<i>carottes, chou blanc, oignons, mayonnaise</i>) 	Mousse de foie
Rôti de porc au jus 	Hachis parmentier 		Merlu sauce citron	Crispidor  
Flageolets 			Pâte coude	Gratin de chou fleur bio béchamel 
Yaourt aromatisé	Fruit 		Donut 	Smoothie pomme poire ananas 



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