



COLOMARS LA MANDA

Déjeuner



lun. 04/12

mar. 05/12

mer. 06/12

jeu. 07/12

ven. 08/12

Entrée

Betteraves vinaigrette

Entrée

Oeuf dur mayonnaise

Entrée

Coupelle de pâté de volaille

Entrée

Salade verte vinaigrette

Plat

Filet de poisson sauce tomate



Tian de courgettes



Plat

Filet de poulet à la crème



Macaronis et emmental râpé



Plat

Pot au feu



Légumes pot au feu



Plat

Filet de poisson pané et citron



Pommes campagnardes

Plat de substitution

Escalope de dinde au jus



Plat de substitution

Filet de poisson à la crème



Plat de substitution

Quiche aux légumes

Plat de substitution

Escalope de volaille panée et citron

Fromage

Coulommiers entier bio



Fromage

Petit bleu bio



Fromage

Brie bio à la coupe



Fromage

Edam bio



Dessert

Fruit de saison bio



Dessert

Compote de pomme

Dessert

Beignet au chocolat

Dessert

Glace

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes

de saison : Appellation d'Origine Protégée



COLOMARS LA MANDA

Déjeuner



lun. 11/12

mar. 12/12

mer. 13/12

jeu. 14/12

ven. 15/12

MENU VEGETARIEN EXOTIQUE

Entrée

Crème de courgettes et basilic



Plat

Lasagnes bolognaise



Plat de substitution

Quiche chèvre tomate
Tortis et emmental râpé



Fromage

Bûche bleue bio à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Entrée

Salade hawaïenne



Plat

Boulettes de soja à la provençale



Lentilles au curry



Fromage

Camembert bio à la coupe



Dessert

Tarte au chocolat et noix de coco

Entrée

Tarti thon

Plat

Carré de porc au miel et aux épices



Riz pilaf



Plat de substitution

Paupiette de poisson à la crème



Fromage

Edam bio



Dessert

Compote pomme banane

Entrée

Carottes râpées

Plat

Filet de poisson meunière et citron



Pommes safranées



Plat de substitution

Escalope de volaille panée et citron

Fromage

Emmental bio



Dessert

Fromage blanc aux fruits

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Plat fait maison : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable



COLOMARS LA MANDA

Déjeuner



lun. 18/12

mar. 19/12

mer. 20/12

jeu. 21/12

ven. 22/12

Entrée

Potage crécy



Plat

Ball burger aux épices



Coquillettes et emmental râpé



Plat de substitution

Escalope de dinde au jus



Fromage

Brie bio à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Entrée

Salade verte vinaigrette

Plat

Paupiette de veau aux champignons



Polenta crémeuse



Plat de substitution

Boulettes de soja à la provençale



Fromage

Gouda bio



Dessert

Petits suisses aromatisés

MENU DE NOEL

Entrée

Mousse de canard
Toast

Plat

Aiguillettes de poulet
sauce mendiant



Pommes rosties

Plat de substitution

Aiguillettes de saumon
meunière



Fromage

Clémentine et papillote

Dessert

Bûche chocolat noisette

Entrée

Salade de crudités



Plat

Brandade de morue

Plat de substitution

Hachis parmentier



Fromage

Edam bio



Dessert

Compote pomme fraise

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Plat fait maison : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Appellation d'Origine Protégée : Produit Local : Fruits et légumes de saison