

# COLOMARS VILLAGE MATERNELLE

## Déjeuner

lun. 04/12

mar. 05/12

mer. 06/12

jeu. 07/12

ven. 08/12

### Entrée

Betteraves vinaigrette

### Entrée

Oeuf dur mayonnaise

### Entrée

Taboulé

### 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

Omelette aux fines herbes  
Haricots plats persillés



### 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

Saint paulin à la coupe bio



### Fromage

Brie bio à la coupe



### Fromage

Edam bio



### Dessert

Fruit de saison bio



### Dessert

Compote de pomme

### Dessert

Fruit de saison bio



### 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 VILLAGE MATERNELLE

## 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



#### Entrée

Salade hawaïenne



#### Entrée

Salade de maïs



#### Entrée

Tarti thon

#### Entrée

Carottes râpées

#### Plat

Lasagnes bolognaise



#### Plat

Boulettes de soja à la provençale



Lentilles au curry



#### Plat

Rôti de boeuf au jus



Courgettes sautées



#### Plat

Carré de porc au miel et aux épices



Riz pilaf



#### Plat

Filet de poisson meunière et citron



Pommes safranées



#### Plat de substitution

Quiche chèvre tomate  
Tortis et emmental râpé



#### Plat de substitution

Omelette nature

#### Plat de substitution

Paupiette de poisson à la crème



#### Plat de substitution

Escalope de volaille panée et citron

#### Fromage

Bûche bleue bio à la coupe



#### Fromage

Camembert bio à la coupe



#### Fromage

Gouda bio



#### Fromage

Edam bio



#### Fromage

Emmental bio



#### Dessert

Fruit de saison bio



#### Dessert

Tarte au chocolat et noix de coco

#### Dessert

Fruit de saison bio



#### Dessert

Compote pomme banane

#### 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 VILLAGE MATERNELLE

## 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

### Entrée

Salade de lentilles



### Plat

Palette à la diable



Haricots beurre persillés



### Plat de substitution

Filet de poisson sauce moutarde



### Fromage

Tome de pays à la coupe bio



### Dessert

Fruit de saison bio



## 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 papillotte

### 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 : Pêche Durable