



COLOMARS VILLAGE

Déjeuner



lun. 02/10

mar. 03/10

mer. 04/10

jeu. 05/10

ven. 06/10

MENU VEGETARIEN

Entrée

Salade verte vinaigrette
Salade de maïs et olives

Plat

Hachis parmentier



Plat de substitution

Brandade de morue

Fromage

Camembert entier bio



Dessert

Abricots au sirop
Fruit de saison bio



Entrée

Salade de tomates



Salade de haricots verts

Plat

Tarte provençale
Riz au beurre



Fromage

Emmental bio



Dessert

Petits suisses aromatisés
Fromage blanc aux fruits

Entrée

Betteraves lanières vinaigrette

Plat

Sauté de boeuf sauce
bourguignonne



Tagliatelle et râpé



Plat de substitution

Omelette aux champignons

Fromage

Gouda bio



Dessert

Fruit de saison bio



Entrée

Carottes râpées
Salade de tomates



Plat

Saucisses de Strasbourg
Purée de pommes de terre au
lait



Plat de substitution

Filet de poisson sauce tomate



Fromage

Carré frais bio



Dessert

Tarte aux pommes

Entrée

Macédoine vinaigrette
Céleri rémoulade

Plat

Filet de poisson à la provençale



Ebly au beurre



Plat de substitution

Sauté de veau marengo



Fromage

Petite tome bio



Dessert

Fruit de saison bio



Compote de poire

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.

: Viande bovine Française : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Pêche Durable



COLOMARS VILLAGE

Déjeuner



lun. 09/10

mar. 10/10

mer. 11/10

jeu. 12/10

ven. 13/10

Entrée

Salade feuilles de chêne et croustons

Entrée

Terrine de campagne

Entrée

Tarte aux oignons et lardons

Entrée

Velouté potiron châtaigne

Entrée

Betteraves vinaigrette

Plat

Cuisse de poulet rôti



Purée de pommes de terre au lait



Plat

Rôti de porc aux pommes et cidre



Duo de carottes



Plat

Sauté de veau chasseur



Brocolis sautés



Plat

Chou farci au jus
Polenta crémeuse



Plat

Cassolette de la mer sauce armoricaine



Riz au beurre



Plat de substitution

Cubes de poisson aux épices



Plat de substitution

Pané de blé

Plat de substitution

Paupiette de poisson ciboulette



Plat de substitution

Omelette aux fines herbes

Plat de substitution

Escalope de dinde au jus



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

Crumble aux pommes

Dessert

Raisin

Dessert

Crème renversée

Dessert

Fondant au chocolat

Dessert

Crêpe au sucre

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



COLOMARS VILLAGE

Déjeuner



lun. 16/10

mar. 17/10

mer. 18/10

jeu. 19/10

ven. 20/10

MENU VEGETARIEN

Entrée

Oeuf dur mayonnaise
Salade coleslaw

Entrée

Salade mixte vinaigrette
Salade de haricots verts

Entrée

Taboulé

Entrée

Coupelle de pâté de volaille
1/2 pamplemousse et sucre

Entrée

Salade de lentilles

Carottes râpées

Plat

Coquillettes à la napolitaine

Petits pois à la française


Plat

Steak haché de veau
Pommes noisettes

Plat

Rôti de boeuf au jus

Epinards branches à la crème


Plat

Filet de poulet sauce barbecue

Ebly pilaf


Plat

Filet de poisson pané et citron
Haricots verts persillés


Plat de substitution

Filet de poisson pané et citron


Plat de substitution

Feuilleté géant au fromage

Plat de substitution

Omelette aux champignons

Plat de substitution

Paleron braisé


Fromage

Yaourt nature bio


Fromage

Camembert entier bio


Fromage

Gouda bio


Fromage

Edam bio


Fromage

Emmental bio


Dessert

Fruit de saison bio

Cocktail de fruits du verger

Dessert

Compote de poire
Fruit de saison bio


Dessert

Fruit de saison bio


Dessert






Gâteau anniversaire

Dessert

Fruit de saison bio

Pêches au sirop

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  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Produit Local  : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France



COLOMARS VILLAGE

Déjeuner



lun. 23/10

mar. 24/10

mer. 25/10

jeu. 26/10

ven. 27/10

Entrée

Pizza reine



Plat

Sauté de porc à la niçoise



Courgettes sautées



Plat de substitution

Filet de poisson à la niçoise



Fromage

Saint paulin à la coupe bio



Dessert

Fruit de saison bio



Entrée

Salade verte vinaigrette

Plat

Lasagnes



Plat de substitution

Lasagnes aux légumes



Fromage

Pépito

Dessert

Compote pomme cassis

Entrée

Salade de pépinettes au thon



Plat

Omelette nature
Ratatouille d'hiver



Fromage

Tome de pays à la coupe bio



Dessert

Fruit de saison bio



Entrée

Salade de tomates



Plat

Rôti de dinde aux herbes



Carottes à la crème



Plat de substitution

Blanquette de poisson



Fromage

Carré frais bio



Dessert

Chocolat liégeois

Entrée

Galantine de volaille

Plat

Filet de colin meunière et citron
Gratin de choux fleurs



Plat de substitution

Quiche à la provençale

Fromage

Edam bio



Dessert

Fruit de saison bio



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 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Fruits et légumes de saison