



Déjeuner

	lun. 06/11	mar. 07/11	jeu. 09/11	ven. 10/11
Entrée	Carottes râpées	Rosette Beurre	Betteraves bio 	Potage crécy
Plat	Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous	Cappelletti au boeuf Sauce napolitaine	Quenelles natures bio Sauce béchamel bio Riz pilaf bio Haricots verts bio persillés 	Filet de colin meunière Purée de pommes de terre au lait Courgettes sautées
Plat de substitution	Boulettes végétales	Raviolis ricotta épinards		Escalope de volaille panée
Fromage	Saint moret bio 	Mini cabrette bio 	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio
Dessert	Crème dessert chocolat bio 	Ile flottante	Fruit de saison bio 	Eclair au chocolat

Goûter

	lun. 06/11	mar. 07/11	jeu. 09/11	ven. 10/11
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Petit suisse aux fruits	Purée pomme fraise
**	Brioche tranchée	Pain	Petit fourré à la fraise	Petits beurre
***	Confiture	Barre de chocolat		

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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Indication Géographique Protégée : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable



COLOMARS VILLAGE MATERNELLE









Déjeuner

	lun. 13/11	mar. 14/11	jeu. 16/11	ven. 17/11
Entrée	Salade verte 	Carottes râpées bio 	Salade piémontaise à l'oeuf	Pizza royale
Plat	Paella au poulet  Riz valencienne	Raviolis aux légumes bio 	Friand au fromage Petits pois  Carottes fondantes 	Batonnets de colin  Pommes crispy Haricots plats persillés 
Plat de substitution	Paella de colin 			Nugget's de filet de poulet
Fromage	Petit suisse sucré 	Le carré président bio 	Saint paulin à la coupe bio 	Chanteneige bio 
Dessert	Menelik	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 

Goûter

	lun. 13/11	mar. 14/11	jeu. 16/11	ven. 17/11
*	Yaourt nature 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote pomme ananas
**	Pain	Cake framboise fabriqué en Bretagne	Galettes St Michel	Quatre quart
***	Confiture			

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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Certification environnementale niveau 2  : Fruits et légumes de saison





Déjeuner

	lun. 20/11	mar. 21/11	jeu. 23/11	ven. 24/11
Entrée	Salade verte bio 	Oeuf dur 	Pâté de foie 	Potage de légumes
Plat	Nugget's de filet de poulet bio Purée de pommes de terre bio Brocolis sautés bio 	Gratin de pommes de terre	Blanquette de veau Riz aux petits légumes	Filet de colin Sauce tomate Ebly pilaf Haricots verts persillés
Plat de substitution	Nugget's de poisson		Blanquette de colin 	Escalope de volaille Sauce normande
Fromage	Camembert bio 	Yaourt nature bio 	Cantal AOP 	Mini cabrette bio
Dessert	Purée de pomme bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Donut's

Goûter

	lun. 20/11	mar. 21/11	jeu. 23/11	ven. 24/11
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Petit suisse aux fruits	Purée pomme fraise
**	Brioche tranchée	Pain	Petit fourré à la fraise	Petits beurre
***	Confiture	Barre de chocolat		

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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

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

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée





Déjeuner

	lun. 27/11	mar. 28/11	jeu. 30/11	ven. 01/12
Entrée	Betteraves bio 	Salade verte 	Duo de cervelas	Céleri rémoulade
Plat	Omelette bio nature Boullgour pilaf bio Chou fleur bio 	Cordon bleu de dinde Pommes campagnardes	Gratin de coquillettes au jambon	Thon à la catalane Riz pilaf
Plat de substitution		Batonnets de colin 	Gratin de coquillettes au fromage	Steak haché de boeuf Sauce pizzaiolo
Fromage	Vache qui rit bio 	Emmental bio à la coupe 	Saint moret bio 	Bûche du pilat à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio 	Gâteau anniversaire	Yaourt aromatisé bio

Goûter

	lun. 27/11	mar. 28/11	jeu. 30/11	ven. 01/12
*	Lait	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme fraise
**	Briolette aux pépites de chocolat	Barre de céréales	Galettes St Michel	Quatre quart
***	Sirop de grenadine			

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.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

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

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Viandes de France

