



Déjeuner

	lun. 27/02	mar. 28/02	jeu. 02/03	ven. 03/03
Entrée	Macédoine de légumes	Crème de brocolis bio 	Mortadelle Beurre	Salade d'ebly
Plat	Lasagnes aux épinards et ricotta	Tajine de boeuf bio Semoule bio Légumes couscous	Blanquette de volaille Tortillons Carottes fondantes 	Filet de colin meunière Courgettes sautées Pommes campagnardes
Plat de substitution		Omelette aux fines herbes 	Blanquette de colin 	Nugget's de filet de poulet
Fromage	Brie bio à la coupe 	Emmental bio 	Yaourt nature bio 	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Yaourt au citron bio 	Compote de pomme bio 	Fruit de saison bio 	Crêpe fourrée au chocolat

Goûter

	lun. 27/02	mar. 28/02	jeu. 02/03	ven. 03/03
*	Compote pomme banane	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote pomme fraise
**	Pain Fromage à tartiner	Pain Barre de chocolat	Petits beurre	Petits sablés

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.

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





Déjeuner

	lun. 06/03	mar. 07/03	jeu. 09/03	ven. 10/03
Entrée	Taboulé	Carottes râpées	Salade verte bio 	Oeuf dur
Plat	Rôti de dinde Haricots verts Coquillettes	Gratin savoyard	Raviolis aux légumes bio Emmental rapé bio 	Aioli de colin Légumes Aïoli Pommes vapeur
Plat de substitution	Croque fromage		Raviolis ricotta épinards	Filet de poulet
Fromage	Rondelé nature bio 	Yaourt nature bio 	Le carré président bio 	Saint Paulin bio
Dessert	Eclair au chocolat	Fruit de saison bio 	Compote pomme abricot bio 	Crème dessert vanille bio

Goûter

	lun. 06/03	mar. 07/03	jeu. 09/03	ven. 10/03
*	Petits suisses aromatisés 	Compote de pêche	Compote pomme abricot	Fruit de saison
**	Pain Barre de chocolat	Madeleine	Pain Confiture	Boudoirs




















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.







Déjeuner

	lun. 13/03	mar. 14/03	jeu. 16/03	ven. 17/03
Entrée	Salade de pâtes	Salade verte 	Betteraves bio 	Pizza marguerite
Plat	Omelette au fromage Petits pois   Haricots beurre	Bouchées Tex-mex au poulet Sauce barbecue Pommes campagnardes Choux de Bruxelles	Gratin de coquillettes bio  Sauce Napolitaine bio Brocolis sautés bio 	Batonnets de colin  Citron Epinards branches à la crème  Riz pilaf
Plat de substitution		Filet de colin  Au paprika		Tortilla de pommes de terre
Fromage	Cantal AOP 	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Mini cabrette bio  
Dessert	Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé bio  	Compote pomme banane bio 

Goûter

	lun. 13/03	mar. 14/03	jeu. 16/03	ven. 17/03
*	Compote pomme banane	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote pomme fraise
**	Pain Fromage à tartiner	Pain Barre de chocolat	Petits beurre	Petits sablés

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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison





: Pêche Durable





COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

	lun. 20/03	mar. 21/03	jeu. 23/03	ven. 24/03
Entrée	Salade de lentilles aux échalotes	Potage rouge	Pâté de foie  Cornichon	Oeuf dur bio  
Plat	Aiguillettes de blé et carottes Chou fleur persillé Pommes noisettes	Paella au poulet  Riz valencienne	Hachis parmentier 	Cassolette de colin Sauce tomate Semoule bio  Fondue de potiron
Plat de substitution		Paella de colin 	Brandade de colin	Steak haché de boeuf  Sauce pizzaiolo
Fromage	Petite tomme bio  	Chanteneige bio  	Petit suisse 	Bleu d'Auvergne 
Dessert	Flan vanille caramel bio 	Compote pomme mangue	Fruit de saison bio  	Petits suisses aromatisés bio  

Goûter

	lun. 20/03	mar. 21/03	jeu. 23/03	ven. 24/03
*	Petits suisses aromatisés 	Compote de pêche	Compote pomme abricot	Fruit de saison 
**	Pain Barre de chocolat	Madeleine	Pain Confiture	Boudoirs

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.

























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



COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner







	lun. 27/03	mar. 28/03	jeu. 30/03	ven. 31/03
Entrée	Crêpe au fromage	Carottes râpées bio  	Salade verte 	Rillettes de thon
Plat	Rôti de porc  Flageolets fondants Carottes fondantes 	Spaghettis bio  Bolognaise de lentilles bio Emmental rapé bio  	Steak haché de boeuf  Pommes crispy Ratatouille	Parmentier de Colin  Julienne de légumes bio 
Plat de substitution	Pané de blé		Aiguillettes de blé et carottes	Hachis parmentier 
Fromage	Brie bio à la coupe  	Rondelé nature bio 	Mimolette bio 	Yaourt nature bio  
Dessert	Fruit de saison bio  	Compote de pomme bio  	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison bio  

Goûter

	lun. 27/03	mar. 28/03	jeu. 30/03	ven. 31/03
*	Compote pomme banane	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote pomme fraise
**	Pain Fromage à tartiner	Pain Barre de chocolat	Petits beurre	Petits sablés

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.

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

