










## Déjeuner

	mar. 02/04	jeu. 04/04	ven. 05/04
<b>Entrée</b>	Salade de maïs	Carottes râpées	Betteraves  
<b>Plat</b>	Emincé de volaille  Au jus Riz  Haricots verts	Boulettes végétales Sauce à l'orientale Semoule bio  Légumes couscous bio 	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce crème		Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Rondelé nature  	Petit suisse sucré 	Brie bio à la coupe  
<b>Dessert</b>	Yaourt citron fraise bio 	Fruit de saison bio  	Crêpe nature

## Goûter

	mar. 02/04	jeu. 04/04	ven. 05/04
*	Lait Sirop de grenadine	Fruit de saison 	Purée de poire
**	Pain Barre de chocolat	Barre de céréales	Pain Fromage à tartiner

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.





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



# COLOMARS VILLAGE MATERNELLE








## Déjeuner

	lun. 08/04	mar. 09/04	jeu. 11/04	ven. 12/04
<b>Entrée</b>	Salade verte mélangée bio  	Pâté de foie et cornichon 	Oeuf dur 	Pizza royale
<b>Plat</b>	Nugget's de filet de poulet bio Petits pois bio Carottes bio    	Raviolis au bœuf	Steak haché végétal Haricots verts persillés Purée crécy	Filet de colin  Sauce vierge Courgettes sautées Riz pilaf
<b>Plat de substitution</b>	Nugget's de poisson	Raviolis ricotta épinards		Steak haché de veau
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Saint Nectaire à la coupe 	Fromage blanc bio  	Yaourt nature bio  
<b>Dessert</b>	Purée de pomme bio  	Crème dessert chocolat bio  	Madeleine bio 	Fruit de saison bio  

## Goûter

	lun. 08/04	mar. 09/04	jeu. 11/04	ven. 12/04
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Purée pomme abricot	Pain au lait
**	Madeleine	Petits beurre	Pain 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  : Appellation d'Origine Protégée  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison







## Déjeuner

	lun. 15/04	mar. 16/04	jeu. 18/04	ven. 19/04
<b>Entrée</b>	Haricots verts en salade	Taboulé	Salade verte mélangée bio  	Salade de pois chiches
<b>Plat</b>	Jambon blanc  Purée de pommes de terre au lait Ratatouille	Rôti de dinde  Brocolis sautés Penne 	Tortellini ricotta épinards bio 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce crème	Nugget's de poisson	Yaourt nature bio  	Boulettes végétales Sauce tomate
<b>Fromage</b>	Brie bio à la coupe  	Chanteneige bio  	Saint moret bio  	
<b>Dessert</b>	Purée pomme banane bio 	Banane bio  	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio  

## Goûter

	lun. 15/04	mar. 16/04	jeu. 18/04	ven. 19/04
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Purée pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Confiture	Pain Barre de chocolat	Petit fourré à la fraise	Petits beurre

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.





# COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



## Déjeuner

	lun. 22/04	mar. 23/04	jeu. 25/04	ven. 26/04
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Betteraves  	Macédoine de légumes bio 	Salade verte 
<b>Plat</b>	Sauce carbonara Papillons 	Cuisse de poulet   Semoule Haricots verts	Lasagnes aux légumes bio 	Batonnets de colin  Ebly aux petits légumes
<b>Plat de substitution</b>	Papillons Sauce napolitaine	Filet de colin  Sauce citron		Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Cantal AOP 	Vache qui rit bio  	Emmental bio  	Le carré président bio 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé vanille bio 	Flan vanille caramel bio 	Purée pomme abricot bio 

## Goûter

	lun. 22/04	mar. 23/04	jeu. 25/04	ven. 26/04
*	Lait Sirop	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme fraise 
**	Brioche aux pépites de chocolat	Barre de céréales	Galettes St Michel	Quatre quart

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



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique




: Fruits et légumes de saison



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de

France  : Pêche Durable

