



Déjeuner

	lun. 06/01 GALETTE DES ROIS	mar. 07/01	jeu. 09/01	ven. 10/01
Entrée	Salade coleslaw	Rillettes de thon	Oeuf dur bio  	Accras de morue
Plat	Boulettes de dinde au curry Petits pois 	Pané de blé épinards Carottes vichy  Riz pilaf	Coquillettes bio  Sauce Napolitaine bio  Salade verte bio 	Filet de colin  Sauce balinaise Wok de légumes Pommes vapeur 
Plat de substitution	Boulettes végétales			Filet de poulet 
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc bio  
Dessert	Galette des Rois	Flan bio au chocolat 	Fruit de saison bio 	Ananas au sirop

Goûter

	lun. 06/01	mar. 07/01	jeu. 09/01	ven. 10/01
*	Yaourt nature 	Lait Sirop de grenadine	Fruit de saison 	Purée de poire
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	Barre de céréales	Pain Fromage à tartiner

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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. 13/01	mar. 14/01	jeu. 16/01	ven. 17/01
Entrée	Potage de légumes bio 	Rosette	Pizza au fromage	Céleri rémoulade
Plat	Lasagnes végétariennes lentilles bio 	Chili con carne Riz pilaf	Rôti de porc Julienne de légumes Pommes noisettes	Blanquette de colin Ebly pilaf Courgettes sautées
Plat de substitution		Haricots rouges façon chili	Filet de colin Sauce citron	Blanquette de dinde
Fromage	Cantal AOP 	Saint moret bio 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio
Dessert	Purée pomme banane bio 	Yaourt citron fraise bio 	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio

Goûter

	lun. 13/01	mar. 14/01	jeu. 16/01	ven. 17/01
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Purée pomme abricot	Purée de pêche
**	Madeleine	Petits beurre	Pain Confiture	Pain au lait Barre de chocolat

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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



: Appellation d'Origine Protégée



: Viandes de France



: Origine France



: Certification Environnementale de niveau 2



: Pêche Durable



: Certification Environnementale Niveau 2





COLOMARS VILLAGE MATERNELLE










Déjeuner

	lun. 20/01	mar. 21/01	jeu. 23/01	ven. 24/01
Entrée	Pâté de foie 	Betteraves bio 	Salade verte 	Salade de maïs
Plat	Boulettes de veau Sauce tomate Semoule Légumes couscous	Omelette bio nature  Purée de carottes bio 	Rôti de bœuf  Pommes de terre rissolées Haricots verts 	Batonnets de colin  Chou fleur persillé  Riz pilaf
Plat de substitution	Boulettes végétales		Filet de colin meunière 	Nugget's de blé
Fromage	Le carré président bio 	Petit suisse sucré 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP 
Dessert	Purée de pomme bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 

Goûter

	lun. 20/01	mar. 21/01	jeu. 23/01	ven. 24/01
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Confiture	Pain Barre de chocolat	Petit fourré à la fraise	Petits beurre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison



COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

	lun. 27/01	mar. 28/01 NOUVEL AN CHINOIS	jeu. 30/01	ven. 31/01
Entrée	Crème de brocolis bio 	Mini nem	Carottes râpées	Salade de lentilles
Plat	Saucisses knack Flageolets fondants Brunoise de légumes	Riz cantonnais s/jambon bio 	Daube de boeuf Coquillettes Haricots verts 	Parmentier de Colin
Plat de substitution	Galette de soja		Bolo'thon	Hachis parmentier
Fromage	Brie bio à la coupe 	Petit suisse sucré 	Edam bio 	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Yaourt aromatisé bio 	Tarte à la noix de coco	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 27/01	mar. 28/01	jeu. 30/01	ven. 31/01
*	Brioche aux pépites de chocolat	Flamby	Purée pomme banane	Purée pomme fraise
**	Lait Sirop de grenadine	Barre de céréales	Pain Fromage à tartiner	Quatre quart

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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 : Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Pêche Durable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée

