

COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

	lun. 03/03	mar. 04/03 MARDI GRAS	jeu. 06/03	ven. 07/03
Entrée	Potage potiron carottes bio 	Carottes râpées	Quiche lorraine	Salade de lentilles
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf Purée de pommes de terre au lait Haricots verts 	Paupiette de veau Sauce normande Courgettes sautées Semoule	Batonnets de colin Brocolis sautés Pommes vapeur
Plat de substitution		Filet de colin Sauce arlequin	Paupiette de poisson Sauce crème	Nugget's de filet de poulet
Fromage	Gouda bio 	Emmental bio à la coupe 	Camembert bio à la coupe 	Fromage blanc bio
Dessert	Purée de pomme bio 	Gaufre liégeoise	Yaourt citron fraise bio 	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 03/03	mar. 04/03	jeu. 06/03	ven. 07/03
*	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.

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



COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

	lun. 10/03	mar. 11/03	jeu. 13/03	ven. 14/03
Entrée	Betteraves  	Oeuf dur bio  	Mortadelle	Rillettes de thon
Plat	Lasagnes bolognaise	Semoule aux pois chiches bio  Légumes couscous bio 	Gratin de Crozets	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf Epinards branches à la crème 
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards		Gratin de crozets végétarien	Filet de poulet  Sauce crème
Fromage	Cantal à la coupe 	Saint moret bio  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Fruit de saison bio 	Flan bio au chocolat 	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison bio 

Goûter

	lun. 10/03	mar. 11/03	jeu. 13/03	ven. 14/03
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Purée pomme abricot	Pain au lait Barre de chocolat
**	Madeleine	Petits beurre	Pain Confiture	Purée de pêche

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.





Déjeuner

	lun. 17/03	mar. 18/03	jeu. 20/03	ven. 21/03
Entrée	Accras de morue	Crème de courgettes et basilic bio 	Salade de maïs	Carottes râpées
Plat	Escalope de volaille panée Pommes de terre persillées Brocolis sautés	Rôti de porc bio Sauce curry Carottes sautées bio Boulgour et pois chiches bio	Gratin de coquillettes Sauce napolitaine	Calamars à la romaine Sauce tartare Purée de légumes
Plat de substitution	Filet de colin pané 	Filet de colin Sauce curry		Cordon bleu de dinde
Fromage	Le carré président bio 	Kiri bio 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio 	Purée pomme banane bio 	Yaourt aromatisé bio

Goûter

	lun. 17/03	mar. 18/03	jeu. 20/03	ven. 21/03
*	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.




COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner







	lun. 24/03	mar. 25/03 CHEZ MAMIE	jeu. 27/03	ven. 28/03
Entrée	Salade coleslaw	Mousse de foie 	Betteraves bio  	Friand au fromage
Plat	Crousti'végé Epinards branches à la crème  Purée de pommes de terre au lait	Blanquette de volaille  Riz pilaf Brunoise de légumes	Boulettes de bœuf bio   Sauce tomate bio  Polenta bio  Haricots verts bio 	Parmentier de Colin 
Plat de substitution		Blanquette de colin 	Boulettes végétales	Hachis parmentier 
Fromage	Brie bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Edam bio  	Saint Nectaire à la coupe  
Dessert	Crème dessert vanille bio  	Galette bretonne bio 	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio 

Goûter

	lun. 24/03	mar. 25/03	jeu. 27/03	ven. 28/03
*	Lait Sirop de grenadine	Flamby	Purée pomme banane	Purée pomme fraise 
**	Brioche aux pépites de chocolat	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.

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

