



Déjeuner

jeu. 01/03

ven. 02/03

Entrée

Salade de tortis



Salade d'ébly à la tomate



Plat

Emincé de dinde à la niçoise



Filet de colin au four



Carottes vichy



Courgettes sautées



Plat de substitution

Cubes de poisson à la niçoise



Filet de poulet au jus



Fromage

Brie bio à la coupe



Edam bio



Dessert

Crème dessert chocolat

Fruit de saison bio



Goûter

jeu. 01/03

ven. 02/03

*

Fruit de saison



Compote de poire

**

Gaufre flash

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.

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.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable



: Produit Local



:

Fruits et légumes de saison



COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

	lun. 05/03	mar. 06/03	mer. 07/03	jeu. 08/03	ven. 09/03
Entrée	Tarte au fromage	Taboulé	Salade de tomates 	Salade coleslaw	Oeuf dur mayonnaise
Plat	Saucisses knack Chou de choucroute 	Emincé de poulet à la crème Haricots verts persillés 	Boulettes de boeuf sauce tomate Coquillettes et emmental râpé 	Rôti de boeuf au jus Purée de pommes de terre aux deux moutardes 	Aioli de colin Légumes vapeur
Plat de substitution	Filet de poisson poché et citron 	Cubes de colin à la crème 	Boulettes de soja à la provençale 	Omelette aux fines herbes	Steak haché de boeuf au jus
Fromage	Bûche bleue bio à la coupe 	Camembert bio 	Gouda bio 	Edam bio 	Emmental bio
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat	Compote pomme fraise	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 05/03	mar. 06/03	mer. 07/03	jeu. 08/03	ven. 09/03
*	Petit suisse sucré	Compote de pêche	Fruit de saison 	Compote pomme abricot	Fruit de saison
**	Pain	Madeleine	Briochette aux pépites de chocolat	Pain	Boudoirs
***	Barre de chocolat			Coupelle de 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.
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.



:

Plat fait maison



:

Pêche Durable



:

Produit issu de l'agriculture biologique



:

Produit Local



:

Fruits et légumes de saison



:

Viandes de France





Déjeuner

	lun. 12/03	mar. 13/03	mer. 14/03	jeu. 15/03	ven. 16/03
<i>Entrée</i>	Salade de pommes de terre et thon 	Potage du soleil 	Concombre bulgare	Salade de cocos vinaigrette 	Pizza au fromage
<i>Plat</i>	Omelette au fromage Petits pois à la française 	Filet de poulet à la crème Pommes campagnardes	Sauté de porc au jus Lentilles cuisinées 	Spaghettis à la napolitaine 	Filet de colin meunière et citron Epinards branches à la crème
<i>Fromage</i>	Gouda bio 	Yaourt nature bio 	Tome de pays à la coupe bio 	Carré frais bio 	Edam bio
<i>Dessert</i>	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Crème dessert caramel	Pêches au sirop	Compote pomme framboise
<i>Plat de substitution</i>		Filet de colin sauce citron 	Nugget's de soja		Escalope de volaille panée et citron

Goûter

	lun. 12/03	mar. 13/03	mer. 14/03	jeu. 15/03	ven. 16/03
*	Compote pomme banane	Fruit de saison 	Compote pomme cassis	Fruit de saison 	Compote pomme fraise
**	Pain	Pain	Brownie	Pépito	Beignet aux pommes
***	Fromage à tartiner	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.
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.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

	lun. 19/03	mar. 20/03 MENU PRINTEMPS	mer. 21/03	jeu. 22/03	ven. 23/03
<i>Entrée</i>	Carottes râpées	Salade de chou fleur vinaigrette 	Salade de maïs 	Salade verte vinaigrette	1/2 pamplemousse et sucre
<i>Plat</i>	Cordon bleu de dinde Pommes noisettes	Boulettes d'agneau à l'orientale Printanière de légumes 	Rôti de porc à la moutarde Polenta crémeuse 	Hachis parmentier 	Filet de colin sauce Garibaldi Tian de courgettes
<i>Plat de substitution</i>	Filet de poisson pané et citron 	Omelette nature	Boulettes de soja à la provençale 	Brandade de morue	Filet de poulet
<i>Fromage</i>	Camembert bio 	Petit suisse sucré	Gouda bio 	Tome blanche à la coupe bio 	Saint paulin à la coupe bio
<i>Dessert</i>	Flamby	Fraises au sucre 	Compote pomme banane	Fruit de saison bio 	Mousse au chocolat

Goûter

	lun. 19/03	mar. 20/03	mer. 21/03	jeu. 22/03	ven. 23/03
*	Yaourt nature et sucre	Fruit de saison 	Compote pomme coing	Fruit de saison 	Compote pomme ananas
**	Pain	Gaufre flash	Pain	Pain d'épices	Quatre quart
***	Coupelle de confiture		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.
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.



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France





























: Produit Local








Déjeuner

	lun. 26/03	mar. 27/03 MENU VEGETARIEN	mer. 28/03	jeu. 29/03 MENU DE PAQUES	ven. 30/03
Entrée	Crêpe au fromage	Betteraves lanières vinaigrette	Taboulé	Oeuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette
Plat	Filet de volaille à la tomate  Epinards branches à la crème 	Boulettes de soja à la provençale  Papillons et emmental râpé 	Cuisse de poulet rôti  Haricots beurre persillés 	Rôti de veau au jus  Pommes crispy	Parmentier de poisson  
Plat de substitution	Filet de poisson sauce tomate  		Omelette aux fines herbes	Paupiette de poisson ciboulette 	Pané de blé
Fromage	Yaourt nature bio 	Petit bleu bio 	Emmental bio 	Brie bio à la coupe  	Edam bio 
Dessert	Fruit de saison bio    	Compote de pomme	Fruit de saison bio    	Fondant au chocolat Oeuf de pâques	Petits suisses aromatisés

Goûter

	lun. 26/03	mar. 27/03	mer. 28/03	jeu. 29/03	ven. 30/03
*	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc et sucre	Compote de pomme	Fruit de saison   	Compote de poire
**	Pain	Palmito	Quatre quart	Gaufre flash	Pain
***	Barre de chocolat				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.
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.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée

