

COLOMARS LA SIROLE



Déjeuner

	lun. 02/03	mar. 03/03	jeu. 05/03	ven. 06/03	mer. 04/03
Entrée	Salade coleslaw	Tartinade de petits pois à la menthe	Oeuf dur bio 	Taboulé	
Plat	Boulettes de dinde au curry  Riz pilaf Courgettes sautées	Pané de blé épinards Carottes vichy  Tortillons	Coquillettes bio  Sauce napolitaine	Filet de colin au beurre blanc  Wok de légumes  Pommes vapeur 	
Plat de substitution	Boulettes végétales			Filet de poulet 	
Fromage	Gouda bio 	Emmental bio 	Camembert bio à la coupe 	Fromage blanc bio 	
Dessert	Compote de pommes bio 	Flan chocolat bio 	Fruit de saison bio 	Galette Saint Michel bio 	

Goûter

	lun. 02/03	mar. 03/03	jeu. 05/03	ven. 06/03	mer. 04/03
*	Yaourt nature 	Pain	Fruit de saison 	Compote de poire	Compote pomme pêche
**	BN fraise	Barre de chocolat	Barre de céréales	Pain	Madeleine
***		Lait Sirop de grenadine		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.



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Fruits et légumes de saison





Déjeuner

	lun. 09/03	mar. 10/03	jeu. 12/03	ven. 13/03	mer. 11/03
Entrée	Rosette	Potage de légumes bio 	Tarte au fromage	Carottes râpées 	
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili végétal Riz pilaf bio 	Rôti de porc LR Julienne de légumes Pommes noisettes 	Blanquette de colin Ebly bio 	
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards		Filet de colin 	Courgettes sautées Blanquette de volaille 	
Fromage	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé vanille bio 	Compote pomme banane bio 	Crème dessert chocolat bio 	

Goûter

	lun. 09/03	mar. 10/03	jeu. 12/03	ven. 13/03	mer. 11/03
*	Compote pomme pêche	Yaourt aromatisé 	Compote pomme abricot 	Compote pomme pêche	Fruit de saison
**	Madeleine	Petits beurre	Pain	Pain au lait	Mini roulé à la confiture
***			Confiture d'abricot	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.





Déjeuner

	lun. 16/03	mar. 17/03	jeu. 19/03	ven. 20/03	mer. 18/03
Entrée	Salade de pois chiches 	Quiche aux poireaux bio 	Oeuf dur 	Betteraves  	
Plat	Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous	Jambon blanc LR  Purée de carottes bio 	Haricots verts  Pommes crispy	Batonnets de colin  Chou fleur persillé  Riz pilaf	
Plat de substitution	Boulettes végétales			Paupiette de veau	
Fromage	Le carré président bio 	Kiri bio  	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 	
Dessert	Compote de pommes bio  	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt au citron bio  	

Goûter

	lun. 16/03	mar. 17/03	jeu. 19/03	ven. 20/03	mer. 18/03
*	Compote pomme banane	Fruit de saison 	Petit suisse aromatisés	Compote pomme pruneaux	Compote pomme cerise
**	Brioche tranchée	Pain	Mini roulé à la confiture	Petits beurre	Pain
***	Confiture de fraise	Barre de chocolat			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.



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Label Rouge



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 23/03	mar. 24/03	jeu. 26/03	ven. 27/03	mer. 25/03
Entrée	Crème de butternut et carottes bio 	Mini nem	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles	
Plat	Saucisses knack Flageolets  Brunoise de légumes	Riz cantonnais s/jambon bio 	Daube de boeuf  Coquillettes Carottes sautées 	Parmentier de poisson 	
Plat de substitution	Pané de blé		Filet de colin  Sauce provençale	Hachis parmentier 	
Fromage	Pointe de brie 	Yaourt nature bio  	Edam bio  	Saint nectaire 	
Dessert	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio 	Gâteau basque	Fruit de saison bio 	

Goûter

	lun. 23/03	mar. 24/03	jeu. 26/03	ven. 27/03	mer. 25/03
*	Briochette aux pépites de chocolat	Flamby	Compote pomme banane	Compote pomme fraise	Fruit de saison 
**	Lait	Barre de céréales	Pain	Quatre quart	Galettes St Michel
***	Sirop de grenadine		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  : Certification environnementale niveau 2  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison

