COLOMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner

	lun. 02/11	mar. 03/11	mer. 04/11	jeu. 05/11	ven. 06/11
Entrée	Salade coleslaw Salade de concombre	Salade de laitue	Tarte au fromage	Betteraves persillées bio Céleri rémoulade bio	Salade de pois chiches
Plat	Chipolata EBE Purée de pommes de terre aux deux moutardes Haricots verts persillés	Raviolis au bœuf Sauce normande	Emincé de volaille LR Sauce à la sauge Gnocchi à la romaine Carottes sautées	Quenelles natures bio Sauce tomate bio Riz pilaf bio Brunoise de légumes	Calamars à la romaine Chou romanesco Pommes campagnardes
Plat de substitution	Filet de Hoki Sauce moutarde	Tortellinis ricotta épinards	Galette pois blé		Escalope de volaille panée
Fromage	Rouy à la coupe	Saint moret bio	Petit suisse sucré	Camembert bio	Vache qui rit bio
Dessert	Compote pomme abricot bio Fruit de saison bio	Flan vanille caramel bio Petits suisses aromatisés bio	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio Compote pomme fraise bio	Mousse au chocolat bio

Goûter

	lun. 02/11	mar. 03/11	mer. 04/11	jeu. 05/11	ven. 06/11
*	Lait	Flamby	Fruit de saison	Purée pomme banane bio	Purée pomme fraise
**	Sirop de grenadine	Barre de céréales abricot	Galettes St Michel	Pain	Quatre quart
***	Briochette aux pépites 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.

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

COLOMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner

	lun. 09/11	mar. 10/11	jeu. 12/11	ven. 13/11	mer. 11/11
Entrée	Taboulé	Oeuf dur	Macédoine de légumes bio Salade de concombre	Carottes râpées	
Plat	Cordon bleu de dinde Carottes fondantes Petits pois à la française	Lasagnes ricotta épinards	Boulettes de porc bio Sauce curry bio Riz pilaf bio	Parmentier de saumon	
Plat de substitution	Nugget's de poisson		Falafels Sauce curry	Hachis parmentier	
Fromage	Le carré président bio	Yaourt nature bio	Chanteneige bio	Taleggio AOP à la coupe	
Dessert	Crème dessert chocolat bio	Fruit de saison Purée pomme pêche bio	Compote de pommes bio Fruit de saison bio	Fruit de saison bio Purée pomme fraise bio	

Goûter

	lun. 09/11	mar. 10/11	jeu. 12/11	ven. 13/11	mer. 11/11
*	Yaourt nature	Lait Sirop de grenadine	Fruit de saison	Purée pomme poire	Purée de pêche
**	BN fraise	Pain	Barre de céréales abricot	Pain	Madeleine
***		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.

: Viandes de France *: Certification environnementale niveau 2* *: Origine France* *: Produit issu de l'agriculture biologique* *: Fruits et légumes de saison* *: Appellation d'Origine Protégée* *: Haute Valeur Environnementale*

COLOMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner

	lun. 16/11	mar. 17/11	mer. 18/11	jeu. 19/11	ven. 20/11
Entrée	Salade de maïs Salade de concombre	Céleri rémoulade Salade de laitue	Quiche lorraine	Potage potiron carottes	Accras de morue
Plat	Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue	Gnocchis sauce à la courge	Crispy d'or Semoule Haricots verts persillés	Paupiette de dinde Sauce aux olives Pommes crispy Chou de Bruxelles	Filet de colin meunière Courgettes sautées Riz pilaf
Plat de substitution	Filet de Hoki Sauce crème			Filet de colin Sauce citron	Filet de poulet Sauce au jus crémé
Fromage	Brie bio	Yaourt nature	Gouda bio	Edam bio	Saint moret bio
Dessert	Fruit de saison bio Compote pomme fraise bio	Eclair au chocolat	Purée de pomme bio	Yaourt aromatisé bio	Fruit de saison bio Purée pomme poire bio

Goûter

	lun. 16/11	mar. 17/11	mer. 18/11	jeu. 19/11	ven. 20/11
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé fraise	Fruit de saison	Purée pomme abricot	Pain au lait
**	Madeleine	Petits beurre	Petit fourré à la fraise	Pain	Barre de chocolat
***				Confiture d'abricot	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.

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

COLOMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner

	lun. 23/11	mar. 24/11	mer. 25/11	jeu. 26/11	ven. 27/11
Entrée	Macédoine de légumes bio	Velouté de légumes	Salade de chou blanc	Cervelas & Cornichon	Taboulé
Plat	Omelette nature bio Petits pois à la française bio Chou fleur persillé	Curry de volaille, pois chiches, épinards Riz pilaf	Rôti de porc LR Sauce dijonnaise Polenta Courgettes sautées	Gratin de coquillettes Sauce napolitaine	Colombo de poisson Haricots verts persillés
Plat de substitution		Paupiette de saumon	Filet de colin Sauce moutarde		Burger de boeuf Sauce pizzaiolo
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental bio	Saint Paulin bio	Tomme catalane AOP à la coupe	Fromage blanc bio
Dessert	Fruit de saison bio Purée pomme abricot bio	Crème dessert vanille bio	Fruit de saison bio	Tarte aux pommes	Yaourt aromatisé framboise bio Petits suisses aromatisés bio

Goûter

	lun. 23/11	mar. 24/11	mer. 25/11	jeu. 26/11	ven. 27/11
*	Purée pomme banane bio	Fruit de saison	Purée de pomme	Petits suisses aromatisés	Purée pomme pruneaux
**	Brioche tranchée	Pain	Pain	Petit fourré à la fraise	Petits beurre
***	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.

: Produit issu de l'agriculture biologique *: Origine France* *: Certification environnementale niveau 2* *: Label Rouge* *: Viandes de France* *: Pêche Durable* *: Appellation d'Origine Protégée* *: Fruits et légumes de saison* *: Haute Valeur Environnementale*