

# COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



## Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	jeu. 05/06	ven. 06/06
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Salade verte 	Taboulé	Salade coleslaw
<b>Plat</b>	Raviolis aux légumes bio 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Galette pois blé Carottes fondantes Riz pilaf 	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>		Omelette aux fines herbes 		Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Cantal à la coupe  	Vache qui rit bio  
<b>Dessert</b>	Madeleine bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Purée pomme poire bio 

## Goûter

	lun. 02/06	mar. 03/06	jeu. 05/06	ven. 06/06
*	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.

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





## Déjeuner

	mar. 10/06	jeu. 12/06	ven. 13/06
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Salade de tomate 	Betteraves 
<b>Plat</b>	Sauté de porc bio  Aux olives Coquillettes bio  Haricots verts bio 	Semoule couscous et pois chiches Légumes couscous	Batonnets de colin  Epinards branches à la crème  Riz pilaf
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin 		Cordon bleu de dinde 
<b>Fromage</b>	Sauce ciboulette Petit suisse sucré 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio 	Flan bio au chocolat 	Fruit de saison bio 

## Goûter

	mar. 10/06	jeu. 12/06	ven. 13/06
*	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme pruneaux
**	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. 16/06	mar. 17/06	jeu. 19/06	ven. 20/06 <b>REPAS BRETON</b>
<b>Entrée</b>	Friand au fromage	Salade verte bio 	Salade de tomate 	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	Hachis veggie	Rôti de boeuf bio  Penne bio  Carottes sautées bio 	Jambon blanc  Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Chou fleur persillé  Pommes vapeur 
<b>Plat de substitution</b>		Bolo'thon	Paupiette de poisson	Escalope de poulet panée
<b>Fromage</b>	Brie bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Edam bio  	Saint Nectaire à la coupe  
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio 	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison bio 	Crêpe au sucre

## Goûter

	lun. 16/06	mar. 17/06	jeu. 19/06	ven. 20/06
*	Lait Sirop de grenadine	Flamby	Purée pomme banane	Purée de poire
**	Briochette aux pépites de chocolat	Barre de céréales	Pain Fromage à tartiner	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 : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée





## Déjeuner

	lun. 23/06	mar. 24/06 <b>REPAS ITALIEN</b>	jeu. 26/06	ven. 27/06
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio 	Salade de tomate et basilic	Macédoine de légumes	Cervelas
<b>Plat</b>	Omelette bio nature Purée de légumes bio  	Cappelletti au boeuf Parmesan	Steak haché de veau Brocolis sautés Semoule	Filet de colin  Sauce citron Pommes noisettes Ratatouille
<b>Plat de substitution</b>		Cappelletti au saumon	Filet de colin  Sauce arlequin	Filet de poulet  Sauce crème
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Fromage blanc bio  	Tomme catalane à la coupe 	Emmental bio  
<b>Dessert</b>	Purée pomme abricot bio 	Glace - Mister freeze	Gâteau anniversaire	Pastèque bio 

## Goûter

	lun. 23/06	mar. 24/06	jeu. 26/06	ven. 27/06
*	Yaourt nature 	Lait Sirop de grenadine	Fruit de saison 	Purée pomme fraise 
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	Barre de céréales	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 : Origine France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Fruits et légumes de saison

