COLOMARS LA SIROLE

Déjeuner

	lun. 02/06	mar. 03/06	jeu. 05/06	ven. 06/06	mer. 04/06
Entrée	Betteraves bio	Salade verte	Taboulé	Salade coleslaw	
Plat	Raviolis aux légumes bio	Rôti de porc Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Galette pois blé Carottes fondantes Riz pilaf	Parmentier de Colin	
Plat de substitution		Omelette aux fines herbes		Hachis parmentier	
Fromage	Yaourt nature bio	Saint moret bio	Cantal à la coupe	Vache qui rit bio	
Dessert	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	mer. 04/06
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé	Purée pomme abricot	Pain au lait Barre de chocolat	Fruit de saison
**	Madeleine	Petits beurre	Pain Confiture	Purée de pêche	Petit fourré à la fraise

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 : Fruits et légumes de saison

COLOMARS LA SIROLE

Déjeuner

	mar. 10/06	jeu. 12/06	ven. 13/06	mer. 11/06
Entrée	Carottes râpées bio	Salade de tomate	Betteraves	
Plat	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	
Plat de substitution	Filet de colin Sauce ciboulette		Cordon bleu de dinde	
Fromage	Petit suisse sucré	Chanteneige bio	Taleggio AOP à la coupe	
Dessert	Fruit de saison bio	Flan bio au chocolat	Fruit de saison bio	

Goûter

	mar. 10/06	jeu. 12/06	ven. 13/06	mer. 11/06
*	Fruit de saison	Petits suisses aromatisés	Compote pomme pruneaux	Compote pomme framboise
**	Pain Barre de chocolat	Petit fourré à la fraise	Petits beurre	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* : *Viandes de France* : *Pêche Durable* : *Origine France* : *Certification environnementale niveau 2* : *Appellation d'Origine Protégée* : *Fruits et légumes de saison*

COLOMARS LA SIROLE

Déjeuner

	lun. 16/06	mar. 17/06	jeu. 19/06	ven. 20/06 **REPAS BRETON**	mer. 18/06
Entrée	Friand au fromage	Salade verte bio	Salade de tomate	Rillettes de thon	
Plat	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	
Plat de substitution		Bolo'thon	Paupiette de poisson	Escalope de poulet panée	
Fromage	Brie bio à la coupe	Yaourt nature bio	Edam bio	Saint Nectaire à la coupe	
Dessert	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	mer. 18/06
*	Lait Sirop de grenadine	Flamby	Purée pomme banane	Purée de poire	Fruit de saison
**	Briochette aux pépites de chocolat	Barre de céréales	Pain Fromage à tartiner	Pain Fromage à tartiner	Galettes St Michel

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* : *Fruits et légumes de saison*

COLOMARS LA SIROLE

Déjeuner

	lun. 23/06	mar. 24/06 **REPAS ITALIEN**	jeu. 26/06	ven. 27/06	mer. 25/06
Entrée	Carottes râpées bio	Salade de tomate et basilic	Macédoine de légumes	Cervelas	
Plat	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	
Plat de substitution		Cappelletis au saumon	Filet de colin Sauce arlequin	Filet de poulet Sauce crème	
Fromage	Rondelé nature bio	Fromage blanc bio	Tomme catalane à la coupe	Emmental bio	
Dessert	Purée pomme abricot bio	Glace - Mister freeze	Gâteau anniversaire	Pastèque bio	

Goûter

	lun. 23/06	mar. 24/06	jeu. 26/06	ven. 27/06	mer. 25/06
*	Yaourt nature	Lait Sirop de grenadine	Fruit de saison	Purée pomme fraise	Purée de pêche
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	Barre de céréales	Quatre quart	Madeleine

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