








COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

	lun. 01/12	mar. 02/12	jeu. 04/12	ven. 05/12
Entrée	Crème de courgettes et basilic bio 	Carottes rapées	Quiche au saumon	Salade de lentilles
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf  Purée de pommes de terre Haricots verts 	Nugget's de filet de poulet bio  Courgettes sautées Semoule	Parmentier de poisson
Plat de substitution		Filet de colin arlequin	Paupiette de poisson	Hachis parmentier 
Fromage	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Cantal AOP 	Vache qui rit bio  
Dessert	Madeleine bio 	Purée de pomme bio  	Yaourt aromatisé bio  	Banane 

Goûter

	lun. 01/12	mar. 02/12	jeu. 04/12	ven. 05/12
*	Brioche aux pépites de chocolat	Flamby	Purée pomme banane	Purée pomme fraise 
**	Lait	Barre de céréales	Pain	Quatre quart
***	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  : Origine France  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Région Ultra Périphérique





COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

	lun. 08/12	mar. 09/12	jeu. 11/12	ven. 12/12
Entrée	Oeuf dur 	Betteraves bio  	Saucisson	Crêpe au fromage
Plat	Escalope de volaille panée Coquillettes	Semoule aux pois chiches bio  Légumes couscous bio 	Gratin de Crozets	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf Epinards branches à la crème 
Plat de substitution	Filet de colin pané 		Gratin de crozets végétarien	Filet de poulet  Sauce crème
Fromage	Le carré président bio 	Chanteneige bio  	Petit suisse sucré 	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio  	Purée pomme abricot 	Fruit de saison bio 

Goûter

	lun. 08/12	mar. 09/12	jeu. 11/12	ven. 12/12
*	Yaourt nature 	Pain	Fruit de saison 	Purée de poire
**	BN fraise	Lait	Barre de céréales	Pain
***		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.



: Origine France



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de France



:

Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison





COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

	lun. 15/12	mar. 16/12	jeu. 18/12 REPAS DE NOEL	ven. 19/12
Entrée	Potage crécy bio 	Acras de morue	Feuilleté hot dog	Carottes râpées 
Plat	Crispy d'or Pommes de terre persillées  Brocolis	Rôti de porc LR  Sauce curry Carottes sautées  Boulgour et pois chiches	Emincé de volaille  Sauce aux marrons Pommes noisettes	Calamars à la romaine Purée de légumes 
Plat de substitution		Filet de colin  Sauce curry	Paupiette de saumon	Escalope de volaille panée
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio  		Saint nectaire 
Dessert	Compote pomme banane bio 	Galette Saint Michel bio 	Clémentine Chocolat de Noël Bûche de Noël au chocolat	Yaourt aromatisé bio  

Goûter

	lun. 15/12	mar. 16/12	jeu. 18/12	ven. 19/12
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Purée pomme abricot 	Purée de pêche
**	Madeleine	Petits beurre	Pain	Pain au lait
***			Confiture	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.

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

