



COLOMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner

lun. 05/01
GALETTE DES ROIS

mar. 06/01

mer. 07/01

jeu. 08/01

ven. 09/01

Entrée	Salade coleslaw Salade de cœurs de palmiers	Houmous vert (petits pois, menthe)	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur bio 	Taboulé
Plat	Boulettes de dinde au curry Petits pois Tortillons	Pané de blé épinards Carottes vichy Riz pilaf	Paupiette de veau normande Pommes de terre persillées Harcots verts 	Coquillettes bio Sauce napolitaine Salade verte mélangée bio 	Filet de colin au beurre blanc Wok de légumes
Plat de substitution	Boulettes végétales		Paupiette de poisson		Filet de poulet Au jus
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Saint Paulin bio 	Tomme catalane à la coupe 	Yaourt nature bio
Dessert	Galette des Rois	Flan bio au chocolat 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Galette Saint Michel bio

Goûter

lun. 05/01

mar. 06/01

mer. 07/01

jeu. 08/01

ven. 09/01

*	Yaourt nature 	Pain	Purée de pêche	Fruit de saison 	Purée de poire
**	BN fraise	Barre de chocolat	Madeleine	Barre de céréales	Pain
***	Lait Sirop de grenade				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.



COLOMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01
Entrée	Rosette	Velouté de légumes bio 	Macédoine de légumes 	Tarte au fromage	Carottes râpées Concombre vinaigrette
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili végétal Riz pilaf bio 	Crispy d'or Brocolis bio Semoule bio 	Rôti de porc Julienne de légumes Pommes noisettes 	Blanquette de colin Eby bio Courgettes sautées
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards			Filet de colin Sauce citron	Blanquette de volaille
Fromage	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Camembert bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio
Dessert	Fruit de saison bio Compote pomme fraise bio 	Yaourt aromatisé vanille bio Petits suisses aromatisés bio 	Fruit de saison bio 	Compote pomme banane bio Compote pomme abricot bio 	Crème dessert chocolat bio

Goûter

	lun. 12/01	mar. 13/01	mer. 14/01	jeu. 15/01	ven. 16/01
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Purée pomme abricot 	Purée de pêche
**	Madeleine	Petits beurre	Mini roulé à la confiture	Pain	Pain au lait
***				Coupelle de 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 du à l'approvisionnement.

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

Fruits et légumes de saison : Haute Valeur Environnementale



COLOMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01
Entrée	Salade de pois chiches 	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Salade verte mélangée 	Salade de maïs et haricots rouge
Plat	Boulettes d'agneau Sauce à l'orientale Semoule Légumes couscous	Omelette bio nature Purée de carottes bio 	Penne Sauce carbonara 	Jambon blanc LR Pommes crispy Haricots verts 	Batonnets de colin Chou fleur persillé Riz pilaf
Plat de substitution	Boulettes végétales		Filet de colin Sauce tomate	Filet de colin meunière 	Paupiette de veau
Fromage	Le Carré président bio 	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Compote de pommes bio Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio Compote pomme abricot bio 	Chou à la crème vanille	Fruit de saison bio Purée pomme banane bio 	Yaourt aromatisé bio Petits suisses aromatisés bio

Goûter

	lun. 19/01	mar. 20/01	mer. 21/01	jeu. 22/01	ven. 23/01
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Compote pomme cerise	Petit suisse aromatisés	Purée pomme pruneaux
**	Brioche tranchée	Pain	Pain	Mini roulé à la confiture	Petits beurre
***	Coupelle de confiture	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 du à l'approvisionnement.



COLOMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
Entrée	Potage de butternut bio 	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles
Plat	Saucisses knack Flageolets Brunoise de légumes	Riz cantonnais s/jambon bio 	Cordon bleu Haricots beurre Boulgour pilaf	Daube de boeuf Coquillettes Carottes sautées 	Parmentier de poisson
Plat de substitution	Galette de soja		Filet de colin pané 	Filet de colin Sauce provençale	Hachis parmentier
Fromage	Brie bio à la coupe 	Fromage blanc bio 	Gouda bio 	Edam bio 	Saint nectaire
Dessert	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison bio Compote de pêche bio 	Compote pomme abricot bio 	Tarte aux pommes	Fruit de saison bio Compote de pommes bio

Goûter

	lun. 26/01	mar. 27/01	mer. 28/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
*	Brioche aux pépites de chocolat	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme banane	Purée pomme fraise
**	Lait	Barre de céréales	Galettes St Michel	Pain	Quatre quart
***	Sirop de grenade			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

: Viandes de France

: Pêche Durable

: Appellation d'Origine Protégée

Fruits et légumes de saison