

# COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



## Déjeuner

lun. 05/01  
**GALETTE DES ROIS**

mar. 06/01

jeu. 08/01

ven. 09/01

<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Houmous vert (petits pois, menthe)	Oeuf dur bio 	Taboulé
<b>Plat</b>	Boulettes de dinde au curry  Petits pois  Tortillons	Pané de blé épinards Carottes vichy  Riz pilaf 	Coquillettes bio  Sauce napolitaine Salade verte mélangée bio 	Filet de colin au beurre blanc  Wok de légumes  
<b>Plat de substitution</b>	Boulettes végétales			Filet de poulet  Au jus 
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Tomme catalane à la coupe 	Yaourt nature bio 
<b>Dessert</b>	Galette des Rois	Flan bio au chocolat 	Fruit de saison bio 	Galette Saint Michel bio 

## Goûter

lun. 05/01

mar. 06/01

jeu. 08/01

ven. 09/01

*	Yaourt nature 	Pain	Fruit de saison 	Purée de poire
**	BN fraise	Barre de chocolat	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 MATERNELLE



## Déjeuner

	lun. 12/01	mar. 13/01	jeu. 15/01	ven. 16/01
Entrée	Rosette	Velouté de légumes bio 	Tarte au fromage	Carottes râpées 
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili végétal Riz pilaf bio 	Rôti de porc Julienne de légumes  Pommes noisettes 	Blanquette de colin  Eby bio  Courgettes sautées
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards			Blanquette de volaille 
Fromage	Cantal à la coupe  	Saint moret bio  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé vanille bio  	Compote pomme banane bio 	Crème dessert chocolat bio  

## Goûter

	lun. 12/01	mar. 13/01	jeu. 15/01	ven. 16/01
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Purée pomme abricot 	Purée de pêche
**	Madeleine	Petits beurre	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.

# COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



## Déjeuner

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

## Goûter

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



# COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



## Déjeuner

	lun. 26/01	mar. 27/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
Entrée	Potage de butternut bio 	Mini nem	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles
Plat	Saucisses knack Flageolets  Brunoise de légumes	Riz cantonnais s/jambon bio 	Daube de boeuf  Coquillettes Carottes sautées 	Parmentier de poisson 
Plat de substitution	Galette de soja		Filet de colin  Sauce provençale	Hachis parmentier 
Fromage	Brie bio à la coupe  	Fromage blanc bio  	Edam bio  	Saint nectaire 
Dessert	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio 	Tarte aux pommes	Fruit de saison bio 

## Goûter

	lun. 26/01	mar. 27/01	jeu. 29/01	ven. 30/01
*	Brioche aux pépites de chocolat	Flamby	Purée pomme banane	Purée pomme fraise 
**	Lait	Barre de céréales	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 du à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Certification environnementale niveau 2

: Origine France

: Viandes de France

: MSC

: Pêche Durable

: Appellation d'Origine Protégée