



COLOMARS LA MANDA

Déjeuner

lun. 05/01
GALETTE DES ROIS

mar. 06/01

jeu. 08/01

ven. 09/01

Entrée	Salade coleslaw	Houmous vert (petits pois, menthe)	Oeuf dur bio  	Taboulé
Plat	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 
Plat de substitution	Boulettes végétales			Filet de poulet  Au jus
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Tomme catalane à la coupe 	Yaourt nature bio  
Dessert	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

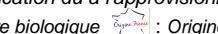
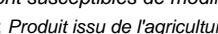
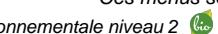
ven. 09/01

*	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 LA MANDA

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



Courgettes sautées

Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Fromage

Cantal à la coupe



Saint moret bio



Filet de colin



Sauce citron

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.

: Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée

: Origine France

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Certification environnementale niveau 2 Haute Valeur Environnementale

: Certification environnementale niveau 2

: Pêche Durable

: Origine France Garantie



COLOMARS LA MANDA

Déjeuner

lun. 19/01

mar. 20/01

jeu. 22/01

ven. 23/01

Entrée

Salade de pois chiches



Betteraves bio



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



Jambon blanc LR
Pommes crispy
Haricots verts



Batonnets de colin
MSC : Pêche Durable
Chou fleur persillé
Riz pilaf

Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de colin meunière



Paupiette de veau

Fromage

Le Carré président bio



Petit suisse sucré



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

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 LA MANDA

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



Hachis parmentier



Fromage

Brie bio à la coupe



Fromage blanc bio



Edam bio



Saintnectaire



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.