



COLOMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner

lun. 02/02
CHANDELEUR

mar. 03/02

mer. 04/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

Entrée

Salade coleslaw
Concombre vinaigrette

Salade de maïs et haricots rouge

Crème de potiron

Betteraves bio

Carottes râpées

Salade de pois chiches

Céleri rémoulade

Plat

Saucisses knack
Lentilles
Carottes jeunes

Tortellini au boeuf
Sauce forestière

Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Harcicots verts

Quenelles natures bio

Sauce tomate bio
Riz pilaf bio
Épinards branches bio à la crème

Filet de colin meunière
Courgettes sautées
Pommes campagnardes

Plat de substitution

Paupiette de poisson

Raviolis ricotta épinards

Croque fromage

Escalope de volaille panée

Fromage

Rondelé nature bio

Emmenthal bio

Saint Paulin bio

Tomme catalane à la coupe

Fromage blanc bio

Dessert

Crêpe nature
Topping chocolat

Compote pomme fraise bio
Fruit de saison bio

Kiwi bio

Fruit de saison bio
Compote de pêche bio

Madeleine bio

Goûter

lun. 02/02

mar. 03/02

mer. 04/02

jeu. 05/02

ven. 06/02

*

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

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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.

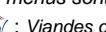
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

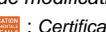
: Produit issu de l'agriculture biologique



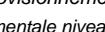
: Origine France



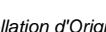
: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable



: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02	ven. 13/02
Entrée	Friand au fromage	Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes 	Mousse de canard	Crème de courgettes et basilic
Plat	Emincé de volaille LR Sauce normande Bohémienne de légumes Riz pilaf	Raviolis aux légumes bio 	Boulettes de dinde au curry Purée de légumes 	Croque fromage Petits pois Carottes fondantes 	Parmentier de poisson
Plat de substitution	Filet de colin Sauce chinoise		Filet de colin Sauce vierge		Hachis parmentier
Fromage	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Camembert bio 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio
Dessert	Fruit de saison bio Compote pomme fraise bio 	Crème dessert chocolat bio 	Banane bio 	Eclair au chocolat	Yaourt aromatisé bio Petits suisses aromatisés bio

Goûter

	lun. 09/02	mar. 10/02	mer. 11/02	jeu. 12/02	ven. 13/02
*	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
***				Confiture d'abricot	Barre de chocolat

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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. 16/02	mar. 17/02 MARDI GRAS	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02
Entrée	Betteraves bio 	Oeuf dur 	Quiche lorraine	Carottes rapées	Céleri rémoulade <small>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</small>
Plat	Steak haché de boeuf bio Ebley bio Brocolis sautés bio 	Lasagnes ricotta épinards	Cordon bleu de dinde Haricots verts Semoule	Boulettes de veau Aux olives Riz pilaf	Batonnets de colin Pommes crispy Fondue d'épinards
Plat de substitution	Nugget's de blé		Filet de colin pané 	Blanquette de colin 	Galette de soja
Fromage	Le Carré président bio 	Petit suisse sucré 	Coulommiers bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Beignet aux pommes	Yaourt aromatisé bio 	Purée pomme banane bio 	Fruit de saison bio

Goûter

	lun. 16/02	mar. 17/02	mer. 18/02	jeu. 19/02	ven. 20/02
*	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
***	Confiture de fraise	Barre de chocolat	Fromage à tartiner		

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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. 23/02	mar. 24/02	mer. 25/02	jeu. 26/02	ven. 27/02
Entrée	Potage de légumes bio 	Rosette	Chou blanc vinaigrette	Salade verte 	Accras de morue
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio Chou fleur bio 	Rôti de porc LR Polenta Courgettes sautées	Gratin de coquillettes Sauce napolitaine	Haut de cuisse de poulet rôti Printanière de légumes 	Filet de colin à l'aneth Boulgour pilaf Haricots beurre à l'italienne
Plat de substitution		Filet de colin Sauce vierge		Nugget's de poisson	Filet de poulet Au paprika
Fromage	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Gouda bio 	Edam bio 	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison bio 	Tarte normande	Yaourt aromatisé bio

Goûter

	lun. 23/02	mar. 24/02	mer. 25/02	jeu. 26/02	ven. 27/02
*	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	

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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 : Label Rouge : Viandes de France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison