


















COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

| | lun. 02/02 | mar. 03/02 | jeu. 05/02 | ven. 06/02 |
|----------------------|---|---|--|---|
| Entrée | Salade coleslaw | Salade de maïs et haricots rouge | Betteraves bio  | Salade de pois chiches  |
| Plat | Chipolata LR  Lentilles Carottes jeunes | Raviolis au bœuf Sauce normande | 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 | | Escalope de volaille panée |
| Fromage | Rondelé nature bio  | Emmental bio  | Tomme catalane à la coupe  | Fromage blanc bio  |
| Dessert | Crêpe nature Topping chocolat | Compote pomme fraise bio  | Fruit de saison bio  | Madeleine bio  |

Goûter

| | lun. 02/02 | mar. 03/02 | jeu. 05/02 | ven. 06/02 |
|-----|--|----------------------------|--|--------------------|
| * | Yaourt nature  | Pain | Fruit de saison  | Purée de poire |
| ** | BN fraise | Barre de chocolat | Barre de céréales | Pain |
| *** | | Lait Sirop de grenadine | | 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.



: Label Rouge



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée
légumes de saison



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable





















: Fruits et





COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

| | lun. 09/02 | mar. 10/02 | jeu. 12/02 | ven. 13/02 |
|----------------------|--|--|---|--|
| Entrée | Friand au fromage | Carottes râpées bio  | Mousse de canard | Crème de courgettes et basilic |
| Plat | Emincé de volaille LR  Sauce normande Haricots verts  Riz pilaf | Raviolis aux légumes bio  | Croque fromage Petits pois  Carottes fondantes  | Parmentier de poisson  |
| Plat de substitution | Filet de colin  Sauce chinoise | | | Hachis parmentier  |
| Fromage | Cantal à la coupe   | Saint moret bio   | Yaourt nature bio   | Vache qui rit bio   |
| Dessert | Fruit de saison bio  | Crème dessert chocolat bio   | Eclair au chocolat | Yaourt aromatisé bio   |

Goûter

| | lun. 09/02 | mar. 10/02 | jeu. 12/02 | ven. 13/02 |
|-----|----------------|---|--|-------------------|
| * | Purée de pêche | Yaourt aromatisé  | Purée pomme abricot  | Purée de pêche |
| ** | Madeleine | Petits beurre | 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.



: Label Rouge



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable




: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture





















biologique  : Haute Valeur Environnementale



COLOMARS VILLAGE MATERNELLE



Déjeuner

| | lun. 16/02 | mar. 17/02 MARDI GRAS | jeu. 19/02 | ven. 20/02 |
|----------------------|--|---|--|--|
| Entrée | Betteraves bio   | Oeuf dur  | Carottes rapées | Céleri rémoulade  |
| Plat | Steak haché de boeuf bio   Ebly bio  Brocolis sautés bio  | Lasagnes ricotta épinards | Boulettes de veau  Aux olives Riz pilaf | Batonnets de colin  Pommes crispy Fondue d'épinards  |
| Plat de substitution | Nugget's de blé | | Blanquette de colin  | Galette de soja |
| Fromage | Le carré président bio  | Petit suisse sucré  | Chanteneige bio   | Taleggio AOP à la coupe  |
| Dessert | Fruit de saison bio  | Beignet aux pommes | Purée pomme banane bio  | Fruit de saison bio  |

Goûter

| | lun. 16/02 | mar. 17/02 | jeu. 19/02 | ven. 20/02 |
|-----|---------------------|--|---------------------------|----------------------|
| * | Purée pomme banane | Fruit de saison  | Petit suisse aromatisés | Purée pomme pruneaux |
| ** | Brioche tranchée | Pain | Mini roulé à la confiture | Petits beurre |
| *** | Confiture de fraise | 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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison




COLOMARS VILLAGE MATERNELLE










Déjeuner

| | lun. 23/02 | mar. 24/02 | jeu. 26/02 | ven. 27/02 |
|----------------------|---|---|---|---|
| Entrée | Potage de légumes bio  | Rosette | Salade verte  | Accras de morue |
| Plat | Omelette bio nature  Petits pois bio  Chou fleur bio  | Rôti de porc LR  Polenta Courgettes sautées | 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   | Edam bio   | Saint Nectaire à la coupe   |
| Dessert | Fruit de saison bio  | Crème dessert vanille bio   | Tarte normande | Yaourt aromatisé bio   |

Goûter

| | lun. 23/02 | mar. 24/02 | jeu. 26/02 | ven. 27/02 |
|-----|------------------------------------|-------------------|--------------------|---|
| * | Briochette aux pépites de chocolat | Flamby | Purée pomme banane | Purée pomme fraise  |
| ** | Lait | Barre de céréales | Pain | Quatre quart |
| *** | Sirop de grenadine | | 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

