Colombes
COLLECTIVITÉ HÔTE

SELF MUNICIPAL

Menus du 19 au 21 novembre 2026

SIVU CO.CLI.CO restauration
COLOMBES CLICHY COLLECTIVITÉS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farandole de crudités	Farondole de crudités	Farondole de crudités
Plats				
Sauté de bœuf	Filet de poulet	Chili con carne	Sauté de veau	Filet de rouget
Filet de merlu	Galette blé pois	Chili à l'egrenné végétal	Filet d'églefin	
Accompagnements				
Purée de patate douce	Spaghetti BIO	Riz	Pommes de terre	Semoule
Haricots verts	Poêlée tajine	Carottes	Salsifis	Dés de courgettes
Produits laitiers				
Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
Desserts				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Farandole de pâtisseries	Farandole de pâtisseries	Farandole de pâtisseries	Farandole de pâtisseries	Farandole de pâtisseries

Retrouvez des steaks hachés (Origine France) et des frites à l'espace grillade du lundi au jeudi.

Viande française — **Certification Environnementale CE2** — **Pêche durable MSC** — **Oeuf français**

Agriculture biologique — **Appellation d'Origine Protégée (AOP)** — **Haute Valeur Environnementale** — **Label Rouge**

Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :
Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.