

# MENU



## Fait maison

La Ville de Colomiers cuisine chaque jour 4 500 repas, grâce aux savoir-faire de sa direction de la Restauration municipale. Les politiques publiques d'égalité des chances, avec un accès à un repas équilibré par jour, et de soutien aux producteurs régionaux, Bleu Blanc Cœur et les expériences de servir des produits de saison ou issus de l'agriculture biologique, trouvent leur reconnaissance dans le Programme national nutrition santé et dans la charte nationale qualité de l'association Agorès. L'école du goût columérine forme également les papilles de nos citoyennes et citoyens de demain.

- Produit de saison
- Produit de local
- Agriculture bio
- Label Bleu Blanc Cœur

### ALLERGÈNES

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poisson
- 5 Arachide
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux & sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusque

# RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 07 au 11 janvier 2019



<b>Lundi 07</b>	☀️ ☀️	Cèleri mayonnaise Filet de hoki sauce curry Farfalles au fromage Fruit de saison	3,9,10 1,4,7,10,12 1,3,7
<b>Mardi 08</b>		Salade de blé au basilic Omelette sauce tomate Tempura de chou-fleur Boursin	1,12 3,7,12 1,3,6,7,8,9,10,11,13 7
<b>Mercredi 09</b>	☀️  ☀️ 	Salade de P. de terre Escalope de porc grillée Brocolis sautés Yaourt fermier nature sucré	10,12 1,7,12 7 7
	☀️	<b>Goûter :</b> Galette des rois maison Fruit de saison Eau de source	1,3,6,7,8,12
<b>Jeudi 10</b>	☀️ ☀️	Salade mélangée Chili sin carne Kiri Fruit de saison	12 6,9,12 7
<b>Vendredi 11</b>	 ☀️	Salade de pois chiche Braisé de veau Haricots beurre sautés Galette des rois maison	10,12 1,7,9 7 1,3,6,7,8,12

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'information relative aux allergènes, signalés dans les menus, ne dispense pas les parents de demander la mise en place d'un PAI (projet d'accueil individualisé)

Origine viande : France, Midi-Pyrénées



# MENU



**Fait maison**

La Ville de Colomiers cuisine chaque jour 4 500 repas, grâce aux savoir-faire de sa direction de la Restauration municipale. Les politiques publiques d'égalité des chances, avec un accès à un repas équilibré par jour, et de soutien aux producteurs régionaux, Bleu Blanc Cœur et les expériences de servir des produits de saison ou issus de l'agriculture biologique, trouvent leur reconnaissance dans le Programme national nutrition santé et dans la charte nationale qualité de l'association Agorès. L'école du goût columérine forme également les papilles de nos citoyennes et citoyens de demain.

- Produit de saison
- Produit de local
- Agriculture bio
- Label Bleu Blanc Cœur

## ALLERGÈNES

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poisson
- 5 Arachide
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux & sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusque

# RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 14 au 18 janvier 2019



<b>Lundi 14</b>	    	Salade iceberg aux dés d'emmental Chipolatas / Saucisse Lentilles paysannes Fruit de saison	7,12 7 1,7,9,12
<b>Mardi 15</b>	 	Velouté de citrouille Escalope de dinde viennoise Poêlée romanesco Camembert	7,9 1,3,6 7,9 7
<b>Mercredi 16</b>	  	Salade de chou blanc Sauté de bœuf bourguignon Blé au beurre Petits suisses aux fruits	12 1,7,12 1,7 7
		<b>Goûter :</b> Pain Pâte à tartiner Jus d'orange	1 6,7,8
<b>Jeudi 17</b>	   	Salade de haricots rouges Aiguillettes de poulet au satay Carottes sautées Babybel Fruit de saison	12 1,6,7,10,12 7,9 7
<b>Vendredi 18</b>		Yellow cèleri Fricassée de petit colin Semoule au beurre Fromage blanc sucré	1,9,10,12 1,4,7,12 1,7 7

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'information relative aux allergènes, signalés dans les menus, ne dispense pas les parents de demander la mise en place d'un PAI (projet d'accueil individualisé)

Origine viande : France, Midi-Pyrénées



# MENU



## Fait maison

La Ville de Colomiers cuisine chaque jour 4 500 repas, grâce aux savoir-faire de sa direction de la Restauration municipale. Les politiques publiques d'égalité des chances, avec un accès à un repas équilibré par jour, et de soutien aux producteurs régionaux, Bleu Blanc Cœur et les expériences de servir des produits de saison ou issus de l'agriculture biologique, trouvent leur reconnaissance dans le Programme national nutrition santé et dans la charte nationale qualité de l'association Agorès. L'école du goût columérine forme également les papilles de nos citoyennes et citoyens de demain.

- Produit de saison
- Produit de local
- Agriculture bio
- Label Bleu Blanc Cœur

## ALLERGÈNES

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poisson
- 5 Arachide
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux & sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusque

# RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 21 au 25 janvier 2019



<b>Lundi 21</b>		Betteraves en vinaigrette Steak tranche de bœuf grillé Frites U fry Yaourt brassé aux fruits	12  7
<b>Mardi 22</b>		Salade mélangée Omelette Tortis 3 couleurs Boursin	12 3,7 1,3,7 7
<b>Mercredi 23</b>		Crêpe au fromage Suprême de poisson meunière Poêlé niçoise Purée de pomme coing	1,2,3,4,6,7,8,9,10,11, 14 1,2,3,4,6,7,8,9,10,11, 14 1,6,7,9,10,12
		<b>Goûter :</b> Bichoco Lait & sirop de grenadine	1,3,6,7 7
<b>Jeudi 24</b>		Salade batavia aux dés d'emmental Sauté de poulet au cidre Riz créole Fruit de saison	7,12  1,7,12 1
<b>Vendredi 25</b>		Salade de P. de terre Escalope de porc persillée Fingers de salsifis Fruit de saison	10,12 1,7,12 1,2,3,4,6,7,8,9,10,11, 13

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'information relative aux allergènes, signalés dans les menus, ne dispense pas les parents de demander la mise en place d'un PAI (projet d'accueil individualisé)

Origine viande : France, Midi-Pyrénées



# MENU



**Fait maison**

La Ville de Colomiers cuisine chaque jour 4 500 repas, grâce aux savoir-faire de sa direction de la Restauration municipale. Les politiques publiques d'égalité des chances, avec un accès à un repas équilibré par jour, et de soutien aux producteurs régionaux, Bleu Blanc Cœur et les expériences de servir des produits de saison ou issus de l'agriculture biologique, trouvent leur reconnaissance dans le Programme national nutrition santé et dans la charte nationale qualité de l'association Agorès. L'école du goût columérine forme également les papilles de nos citoyennes et citoyens de demain.

- Produit de saison
- Produit de local
- Agriculture bio
- Label Bleu Blanc Cœur

## ALLERGÈNES

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poisson
- 5 Arachide
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux & sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusque

# RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 28/01 au 1<sup>er</sup> février 2019



<b>Lundi 28</b>	  	Yellow céleri Sauté de veau marengo Semoule au beurre Kiri Fruit de saison	1,9,10,12 1,7,9 1,3 7
<b>Mardi 29</b>	  	Potage crécy Nuggets de blé Brocolis au fromage- Fruit de saison	7,9 1,3,4,6,7,9,14 7,9
<b>Mercredi 30</b>	  	Salade solaya Emincé de dinde persillé Haricots verts sautés Fromage blanc fermier	12 12 7 7
		<b>Goûter :</b> Pain Confiture d'abricot Jus d'orange	1
<b>Jeudi 31</b>	 	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet aux herbes Purée de céleri maison Fromage fripons	9,12 1,7,12 7,9 7
<b>Vendredi 1<sup>er</sup></b>	 	Chou blanc en salade Cœur de merlu sauce normande Riz camarguais Crêpe au chocolat	12 1,2,4,7,12 1 1,3,6,7,8,9

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'information relative aux allergènes, signalés dans les menus, ne dispense pas les parents de demander la mise en place d'un PAI (projet d'accueil individualisé)

Origine viande : France, Midi-Pyrénées

