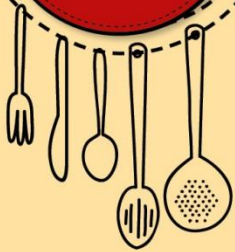


MENU



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 facilitent notamment l'accès à un repas équilibré par jour.

Par ailleurs, le soutien aux producteurs régionaux, Bleu Blanc Cœur, et l'action 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.

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































L'école du goût columérine forme également les papilles de nos citoyennes et citoyens de demain.

Les enfants allergiques sont accueillis grâce au dispositif PAI (protocole d'accueil individualisé), avec l'obligation de constituer un dossier auprès du médecin scolaire et de la Direction enfance, éducation et loisirs éducatifs.

PETITE ENFANCE

Semaine du 16 au 20 mars 2026

15 MOIS - 3 ANS

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| Lundi 16 |        | <p>Carottes râpées à l'orange et au cumin Paëlla au poulet <i>Variante</i> Paëlla veggie Vache qui rit BIO Goûter : Compote de pomme BIO & banane BIO maison Fromage blanc fermier & pain BIO</p> |
| Mardi 17 |          | <p>Potage cresson Filet de hoki MSC sauce citron Blé BIO au beurre Fromage blanc fermier nature Goûter : Yaourt fermier Pomme BIO Biscuits petite enfance BIO</p> |
| Mercredi 18 |     | <p>Salade de riz Sauté de bœuf au satay <i>Variante</i> Œuf dur BIO béchamel Carottes rondelles persillées Litchi/ Ananas Goûter : Compote de pomme & poire maison Pain BIO Babybel BIO</p> |
| Jeudi 19 |     | <p>Salade iceberg vinaigrette Chili de légumes Boulgour BIO Tome noire IGP Goûter : Cookies chocolat maison Lait BIO</p> |
| Vendredi 20 |       | <p>Salade de pomme de terre Poisson meunière Petit pois Yaourt fermier nature & Mandarine BIO Goûter : Pain BIO & Barre de chocolat Fromage blanc fermier</p> |



Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'information relative aux allergènes de chaque plat peut vous être communiquée sur simple demande auprès de la Direction de la restauration municipale à l'adresse mail suivante : drnhl@mairie-colomiers.fr

Origine viande : France, Occitanie