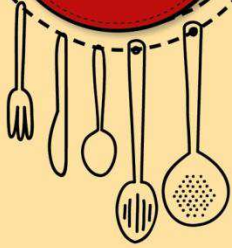


MENU



RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 06 au 12 avril 2026

MIDI



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

Lundi 06		Betterave vinaigrette Noix de joue de porc à l'ancienne Penne au beurre Fourme d'Ambert Crème aux œufs
Mardi 07		Salade d'haricot vert Aiguillettes de canard à l'orange / Colin MSC sauce ciboulette Duo endives pomme de terre sautés Edam Banane
Mercredi 08	  	Salade de lentilles Boulette de bœuf sauce tomate / Filet de hoki MSC sauce citron Carottes persillées Cantal AOP Nid de Pâques pâtissier
Jeudi 09	  	Champignons à la grecque Escalope de veau HVE sauce moutarde / Œufs durs sauce Mornay Frites Pont l'Evêque Kiwi BIO
Vendredi 10	   	Célieri rave mayonnaise Pennes bolognaise / Pennes lentilles napolitaine Gouda Orange BIO
Samedi 11	 	Piémontaise Endives au jambon Rouy Tarte aux pommes pâtissier
Dimanche 12	  	Cervelas Suprême de pintade à l'ancienne Duo pomme de terre & artichauts sautés Camembert BIO Poire au vin

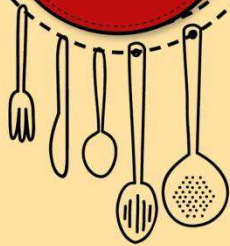
Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France, Occitanie



MENU



RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 06 au 12 avril 2026





















SOIR



La Ville de Colomiers cuisine **chaque jour 4 500 repas**, grâce au 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

Lundi 06	 	Potage de tomate Aile de raie grenobloise Cœur de fenouil gratiné Purée de pomme fraise BIO
Mardi 07	   	Potage de légumes Raviolis aux légumes BIO à la crème Poire au sirop
Mercredi 08	 	Potage tomate Omelette maison aux oignons Duo pomme de terre céleri sautés Compote pomme poire maison
Jeudi 09	   	Potage de navets Friand au fromage Salade mélangée Liégeois café / Yaourt fermier nature
Vendredi 10	  	Potage de blettes Courgettes farcies Fromage blanc fermier châtaigne / nature
Samedi 11	 	Potage dubarry Quenelle de brochet sauce normande Riz pilaf Crème dessert vanille HVE
Dimanche 12	  	Potage crécy Cœur de merlu sauce oseille Purée de légumes variés Yaourt brassé aux fruits BIO / Yaourt brassé nature BIO

Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France, Occitanie

Remplacement du soir : Jambon d'York / Pennes au beurre

