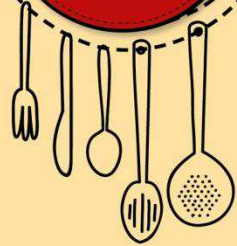


MENU



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.

































RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 09 au 15 mars 2026

MIDI



Lundi 09	     	Salade de lentilles Chipolatas / Filet de daurade MSC sauce aneth Cube de potiron et brocolis sautés Saint Nectaire AOP Banane BIO
Mardi 10	 	Salade de laitue dés de fromage Couscous poulet / Cabillaud MSC sauce safranée Semoule BIO au beurre Cantal AOP Choux à la crème
Mercredi 11	   	Salade de pois carré Sauté de dinde à l'ancienne / Colin MSC sauce moutarde Brisure de chou-fleur sauté Camembert BIO Arlequin de fruits
Jeudi 12	    	Coleslaw Blanquette de veau origine Haute-Garonne soutien de la filière bovine / Cœur de merlu sauce estragon Frites Emmental Pomme au four au caramel
Vendredi 13	     	Celeri rave mayonnaise Echine de porc persillée / Tripes au vin blanc Duo pomme de terre et haricot beurre Rouy Mandarine BIO
Samedi 14	   	Terrine de lapin Poulet fermier rôti Endives braisées Bûchette de chèvre BIO Muffin pépites de chocolat
Dimanche 15	  	Salade iceberg lanière Cassoulet saucisse de Toulouse Saint Môtet Orange BIO

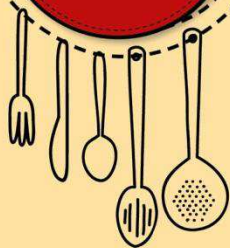
Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France, Occitanie



MENU



RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 09 au 15 mars 2026

SOIR







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 09	☀️ ☀️	Potage céleri Boulette de bœuf sauce chasseur Purée de pomme de terre Gervita aux fruits / Petit suisse nature
Mardi 10	☀️ ☀️ ☀️	Potage crécy Jambon braisé sauce forestière Poêlée romanesco Compote pommes et poire maison
Mercredi 11	☀️	Potage de légumes Calamar à la sétoise Riz Camarguais IGP Crème chocolat maison / sans sucre
Jeudi 12	☀️  ☀️ 	Velouté de poireaux Quiche au fromage maison Salade iceberg lanière Yaourt brassé aux fruits BIO / ou nature BIO
Vendredi 13	☀️ ☀️	Soupe aux choux Saumon sce estragon Purée de salsifis Ile flottante / Petit suisse nature
Samedi 14	☀️ 	Velouté aux champignons Penne carbonara Kiwi BIO
Dimanche 15	☀️  ☀️	Potage julienne Filet de daurade sauce aneth Cœur de céleri gratiné Yaourt fermier vanille / ou nature

Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France

Remplacement du soir : Haut de cuisse de poulet / Coquillettes au beurre

