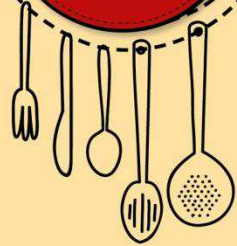


MENU



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

RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 16 au 22 mars 2026

MIDI



Lundi 16	  	Carottes râpées vinaigrette à l'orange et cumin Paëlla poulet / Paëlla poisson Camembert portion BIO Banane Bio
Mardi 17	 	Betterave vinaigrette Filet de hoki MSC sauce citron / Boudin aux pommes Pomme de terre vapeur Bleu Des Causses AOC Mousse exotique
Mercredi 18	  	Friand au fromage Sauté de bœuf sauce satay / Colin MSC sce normande Carottes rondelles persillées Saint Albray Litchi / Ananas
Jeudi 19	 	Macédoine mayonnaise Jambon braisé sauce Madère / Fish'n chips Frites Tome noire IGP Crème dessert caramel aux œufs frais
Vendredi 20	    	Salade de pomme de terre Poisson meunière MSC/Langue de bœuf sauce piquante Duo pomme de terre petits pois Rouy Mandarine BIO
Samedi 21	 	Asperges verte vinaigrette Petit salé aux lentilles Saint Nectaire AOP Crumble aux pommes
Dimanche 22	 	Pâté de campagne Choucroute garnie Maroilles AOP Poire aux épices

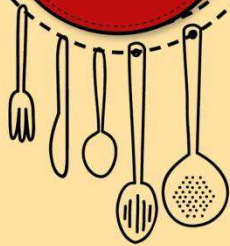


Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France, Occitanie

MENU



RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 16 au 22 mars 2026




















SOIR



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 16		Potage cultivateur Quenelle de brochet sauce Normande Purée de navet Gervitas aux fruits / Fromage blanc nature
Mardi 17	   	Potage cresson Endives au jambon Compote pomme BIO maison
Mercredi 18	 	Velouté d'asperges Œuf dur sauce béchamel Purée d'épinard Crème vanille maison /+ sans sucre
Jeudi 19	  	Potage poireaux pomme de terre Soufflé aux champignons Salade iceberg lanière Banane BIO
Vendredi 20	  	Potage minestrone Omelette aux champignons maison Haricots verts sautés Flan nappé caramel / Fromage blanc fermier
Samedi 21	  	Soupe à l'oignon Lasagne épinard ricotta Liégeois au café / Yaourt fermier nature
Dimanche 22	  	Soupe de goulou Picoussel aveyronnais Kiwi 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 / pommes rôsti petits légumes