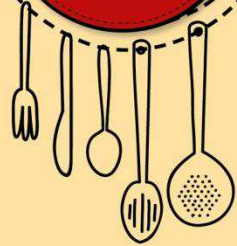


MENU



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.



























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

RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 27 avril au 03 mai 2026

MIDI



Lundi 27	   	Tartinable tomate basilic Lasagnes de légumes / Cordon bleu Carottes sautées Edam BIO Banane BIO
Mardi 28	 	Mousse de canard Filet de hoki MSC sce colombo / Chipolatas LR Choux de Bruxelles Saint Nectaire AOP Baba chantilly pâtissier
Mercredi 29	 	Carottes râpées Sauté de bœuf provençal / Colin MSC sauce provençale Purée d'artichauts Fourme d'Ambert AOP Yaourt cerise fermier
Jeudi 30	   	Tomate vinaigrette Moule marinières / Emincé de dinde au curry Frites Maroilles AOP Orange BIO
Vendredi 01	     	Macédoine mayonnaise Omelette maison aux champignons Duo blettes pomme de terre sautées Camembert BIO Pomme au four
Samedi 02	 	Pâté en croûte Cuisse de canard rôtie persillée Haricots beurre persillés Edam Amandine pistache amarena
Dimanche 03	     	Asperges vinaigrette Raviolis aux légumes BIO sauce crème Emmental BIO Orange BIO



VILLES ACTIVES DU PNNS

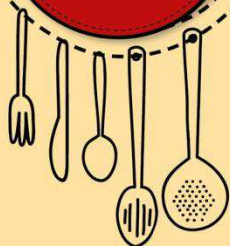


Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France, Occitanie

MENU



RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 27 avril au 03 mai 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 27	  	Potage de légumes Brandade de morue Carottes sautées Fromage blanc fermier fraise / Fromage blanc nature
Mardi 28	 	Potage crécy Boulette de bœuf sauce curry Purée de pomme de terre Liégeois café / Petit suisse
Mercredi 29	  	Velouté d'asperges Crispidor Courgettes persillées Yaourt brassé aux fruits BIO / Yaourt brassé nature BIO
Jeudi 30	 	Consommé Cake chèvre tomate Salade batavia Crème chocolat maison / + sans sucre
Vendredi 01	 	Potage julienne Choux farcis Yaourt fermier vanille / Yaourt fermier nature
Samedi 02	 	Soupe de goulou Sauté de veau marengo Pommes de terre persillées Flan nappé caramel / Petit suisse
Dimanche 03	  	Soupe de légumes Filet de hoki MSC sauce vin blanc Champignons de Paris sautés persillés Fromage blanc fermier fraise / Fromage blanc fermier nature

Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France, Occitanie

Remplacement du soir : Escalope viennoise / Pomme de terre maître d'hôtel

