

MENU



RESTAURANT ADMINISTRATIF

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026



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.

<p>Lundi 30</p>	 	<p>Hors-d'oeuvres variés Couscous merguez poulet ou Dos de colin sauce maison Carottes sautées ou Semoule au beurre BIO Desserts au choix</p>
<p>Mardi 31</p>	 	<p>Hors-d'oeuvres variés Saucisse de Toulouse ou Filet de rouget Petits pois ou Pennes au beurre Desserts au choix</p>
<p>Mercredi 01</p>	  	<p>Hors-d'oeuvres variés Escalope de porc HVE ou Omelette aux poivrons maison Blettes persillées ou Boulgour BIO pilaf Desserts au choix</p>
<p>Jeudi 02</p>	  	<p>Hors-d'oeuvres variés Cuisse de poulet ou Filet de truite des Pyrénées sauce maison Champignons sautés ou Purée de céleri Desserts au choix</p>
<p>Vendredi 03</p>		<p>Hors-d'oeuvres variés Jambon braisé sauce Madère ou Fish n'chips de cabillaud Duo haricots verts et haricots beurre sautés ou Riz pilaf Desserts au choix</p>

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 : drmlh@mairie-colomiers.fr

Origine viande : France, Occitanie



Infos : www.ville-colomiers.fr