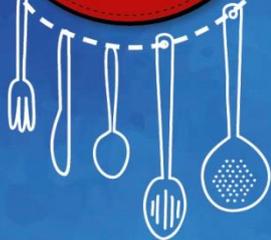


IDÉES MENU DU SOIR



L'équipe du Pôle alimentaire vous propose ses idées de menus du soir, en cohérence avec les repas servis à midi.



La Ville de Colomiers cuisine chaque jour 4 500 repas, grâce au savoir-faire de son Pôle alimentation. 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.

Semaine du 03 au 07 avril 2023



Lundi 03	<ul style="list-style-type: none">• Salade de pommes de terre• Gratin de riz aux épinards et ricotta• Salade d'oranges à la fleur d'oranger
Mardi 04	<ul style="list-style-type: none">• Asperges vinaigrette• Poulet entier rôti et frites de patates douces• Fromage blanc fermier
Mercredi 05	<ul style="list-style-type: none">• Salade de crudités• Crème de pois cassés et œuf mollet• Yaourt nature fermier
Jeudi 06	<ul style="list-style-type: none">• Salade avocat pamplemousse• Quiche au poireau et roquefort• Fruit de saison
Vendredi 07	<p>Soirée Pizzas maison</p> <ul style="list-style-type: none">• Pizza maison• Salade verte de saison• Salade de fruits frais de saison

IDÉES MENU DU SOIR



L'équipe du Pôle alimentaire vous propose ses idées de menus du soir, en cohérence avec les repas servis à midi.



La Ville de Colomiers cuisine chaque jour **4 500 repas**, grâce au savoir-faire de son Pôle alimentation. 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.

Semaine du 10 au 14 avril 2023



<p>Lundi 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Salade d'endives et noix • Gigot d'agneau et flageolets • Crème au chocolat
<p>Mardi 11</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées • Tagliatelles au saumon • Fromage • Compote de pomme
<p>Mercredi 12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chaussons chèvre-miel • Omelette forestière • Salade verte de saison • Fruit de saison
<p>Jeudi 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de riz • Gratin dauphinois et salade • Salade d'agrumes
<p>Vendredi 14</p>	<p>Soirée Burger maison</p> <ul style="list-style-type: none"> • Burger maison • Salade verte de saison • Crumble de pommes

IDÉES MENU DU SOIR



L'équipe du Pôle alimentaire vous propose ses idées de menus du soir, en cohérence avec les repas servis à midi.



La Ville de Colomiers cuisine chaque jour 4 500 repas, grâce au savoir-faire de son Pôle alimentation. 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.

Semaine du 17 au 21 avril 2023



Lundi 17	<ul style="list-style-type: none">• Salade de chou-rouge et féta• Dos de cabillaud vapeur sauce aïoli• Pommes de terre• Fruit de saison
Mardi 18	<ul style="list-style-type: none">• Salade de chou-fleur croquant au maïs• Œuf mollet aux épinards• Yaourt nature et morceaux de fraises
Mercredi 19	<ul style="list-style-type: none">• Taboulé• Endives au jambon et béchamel• Oranges au miel et cannelle
Jeudi 20	<ul style="list-style-type: none">• Rouleau de printemps• Nouilles sautées aux crevettes, gingembre et soja• Fromage blanc fermier nature
Vendredi 21	<p>Soirée Tapas maison</p> <ul style="list-style-type: none">• Tapas maison• Salade verte de saison• Crème catalane