

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

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.

PETITE ENFANCE

Semaine du 28 avril au 02 mai 2025

10 - 15 MOIS

Lundi 28		<p>Dos de colin MSC nature Ecrasé de P. de terre & carottes Purée pomme rhubarbe BIO</p> <p>Goûter : Yaourt fermier nature Purée pomme rhubarbe BIO Pain BIO</p>
Mardi 29		<p>Filet de hoki nature Ecrasé de P. de terre & épinards Compote de pommes BIO maison</p> <p>Goûter : Fromage blanc fermier Compote de pommes BIO maison Biscuit commingeois BIO</p>
Mercredi 30		<p>Escalope de poulet / Cabillaud nature Ecrasé de P. de terre & artichaut Compote de pomme BIO & banane maison</p> <p>Goûter : Yaourt fermier nature Compote de pomme BIO & banane maison Pain BIO</p>
Jeudi 1^{er}	<p><i>Férialé</i></p>	
Vendredi 02	<p><i>Fermé</i></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 : drmhl@mairie-colomiers.fr

Origine viande : France



Infos : www.ville-colomiers.fr