

# 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.



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 14 au 18 avril 2025

6 - 10 MOIS

|                              |  |                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi</b><br><b>14</b>    |  | Filet de hoki MSC nature<br>Purée de haricot vert<br>Petit suisse nature<br>Purée pomme fraise BIO<br><b>Goûter :</b><br>Fromage blanc fermier<br>Purée pomme fraise BIO                                          |
| <b>Mardi</b><br><b>15</b>    |  | Cœur de merlu / Braisé de porc HVE nature<br>Purée d'épinards<br>Petit suisse nature<br>Compote de pomme BIO & banane maison<br><b>Goûter :</b><br>Yaourt fermier nature<br>Compote de pomme BIO & banane maison  |
| <b>Mercredi</b><br><b>16</b> |  | Aiguillette de poulet nature / Dos de cabillaud nature mixé<br>Purée de carottes<br>Petit suisse nature<br>Compote de pomme BIO maison<br><b>Goûter :</b><br>Fromage blanc fermier<br>Compote de pomme BIO maison |
| <b>Jeudi</b><br><b>17</b>    |  | Egréné de bœuf / Dos de colin MSC nature<br>Purée de navet<br>Petit suisse nature<br>Compote de pomme BIO & fraise maison<br><b>Goûter :</b><br>Yaourt fermier nature<br>Compote de pomme BIO & fraise maison     |
| <b>Vendredi</b><br><b>18</b> |  | Filet de hoki MSC nature / Égréné de bœuf<br>Purée de brocolis<br>Petit suisse nature<br>Compote de pomme BIO & poire maison<br><b>Goûter :</b><br>Fromage blanc fermier<br>Compote de pomme BIO & poire maison   |

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 : [drnhl@mairie-colomiers.fr](mailto:drnhl@mairie-colomiers.fr)

Origine viande : France, Occitanie



Infos : [www.ville-colomiers.fr](http://www.ville-colomiers.fr)