

# 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

## RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 05 mai au 11 mai 2025

### MIDI



<b>Lundi</b> <b>05</b>	   	Concombre vinaigrette Araignée de porc sauce moutarde / Colin MSC sce moutarde Duo de P.de terre & champignons Saint Albray Purée pomme poire BIO
<b>Mardi</b> <b>06</b>	 	Salade haricot rouge Filet de daurade MSC sce estragon / Foie de bœuf sce persillée Epinard à la crème Saint Nectaire AOP Crumble à la rhubarbe
<b>Mercredi</b> <b>07</b>	    	Raïta de céleri Blanquette de veau HVE / Œuf dur BIO sce tomate Riz camarguais IGP Edam Kiwi BIO
<b>Jeudi</b> <b>08</b>		Radis cube vinaigrette Jambon braisé sce madère Frites Camembert Ile flottante
<b>Vendredi</b> <b>09</b>	  	Cœur de palmier vinaigrette Sauté de canard aux olives / Cabillaud MSC sce curry Duo pomme de terre & petit pois Comté AOP Banane
<b>Samedi</b> <b>10</b>		Rillettes d'oie Moussaka Rouy Tarte coco
<b>Dimanche</b> <b>11</b>	 	Betterave vinaigrette Raviolis à la crème Saint Môtet BIO Flan aux œufs

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

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France, Occitanie

