MENU

RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 19 au 25 mai 2025

MIDI

Lundi 19	Céleri rave vinaigrette Filet de hoki MSC sce aneth / Cœur et foie de volaille persillé Courgette fraiche sautée St Nectaire AOP Kiwi BIO
Mardi 20	Concombre féta Emincé de bœuf sce provençale /Poisson meunière MSC Farfalles au beurre Pont l'Evêque Millefeuille maison
Mercredi 21	Houmous Emincé de dinde basilic /Cabillaud MSC sce basilic Haricot plat persillé Tome noire Banane
Jeudi 22	Coleslaw Sauté de veau HVE sce napolitaine / Dos de colin MSC sce napolitaine Frites Buchette chèvre Fraises chantilly
Vendredi 23	Piémontaise Emincé de porc HVE à la moutarde / Cœur de merlu crème Epinard à la crème Comté AOP Poire pochée aux épices
Samedi 24	Artichaut tapenade Escalope de dinde viennoise Duo pdt et champignons Brie Tarte fraises maison
Dimanche 25	Rosette Côte d'agneau Duo blettes pdt sautés St Albray Banane

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

Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France, Occitanie