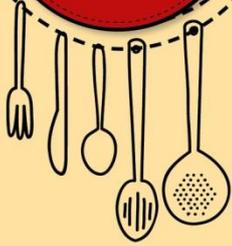


MENU



RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 26 mai au 1er juin 2025

MIDI



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.



Lundi 26	 	Cœur de palmier tomate Cœur de merlu sce oseille / langue de bœuf sce tomate Duo de carotte pdt sautés Bleu Kiwi BIO
Mardi 27		Salade d'orge Filet de julienne MSC sce aneth / Omelette aux oignons Brisure de choux fleur sauté Edam Gâteau basque maison
Mercredi 28	 	Salade de haricot blanc Sauté de bœuf HVE provençal / Filet de hoki MSC sce provençal Haricot beurre persillé Tome noire Pomme BIO au four
Jeudi 29		Concombre Rôti de dinde aux olives Frites Bûchette mi chèvre Coupe liégeoise glacée
Vendredi 30	 	Tomate vinaigrette Cuisse de pintade sce forestière/Fricassé petit colin MSC Riz pilaf Comté AOP Poire au sirop sce chocolat
Samedi 31		Terrine de lapin Pennes bolognaise Munster Baba crème maison
Dimanche 1er	 	Asperges vinaigrette Paëlla royale Camembert Purée pomme fraise BIO

Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France, Occitanie

