



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.



RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 28 avril au 04 mai 2025

MIDI



Lundi 28	 	Radis sce ciboulette Paëlla poulet / Paëlla poisson Rouy Kiwi BIO
Mardi 29		Mousse de canard Filet de hoki MSC sce colombo / Boudin grillé Epinards à la crème Saint Nectaire AOP Baba chantilly patissier
Mercredi 30	 	Salade arlequin mimolette Escalope de poulet sce Mato grosso / Omelette maison aux champignons Haricots plats persillés Fourme d'Ambert AOP Orange BIO
Jeudi 1^{er}	 	Macédoine mayonnaise Emincé de bœuf HVE sce thai Frites Ossau Iraty AOP Arlequin de fruits BIO
Vendredi 02	 	Carottes râpées Sauté de bœuf yassa / Cœur de merlu yassa Purée de pomme de terre violette Camembert BIO Pomme BIO au four
Samedi 03	 	Terrine de lapin Rôti de porc HVE aux olives verte Haricots beurre persillés Edam Paris Brest pâtissier
Dimanche 04	 	Asperges vinaigrette Poulet fermier rôti Pomme de terre persillée Camembert Flan nappé caramel / Petit suisse



Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France, Occitanie