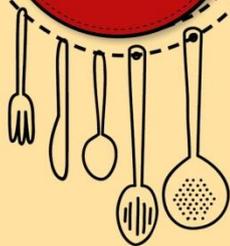


MENU



RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 05 mai au 11 mai 2025

SOIR



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

| | | |
|-----------------------|--|--|
| Lundi 05 |   | Potage crécy Aiguillette de poulet persillée Lentilles paysannes Fromage blanc fermier fraise / nature |
| Mardi 06 |    | Potage tomate Omelette maison aux lardons Duo artichaut pomme de terre Poire au four |
| Mercredi 07 |   | Potage cultivateur Spaghetti bolognaise Flan nappé caramel / Fromage blanc fermier |
| Jeudi 08 |     | Potage poireaux pomme de terre Crêpe au fromage Salade iceberg lanière Purée pomme rhubarbe BIO |
| Vendredi 09 |    | Potage potiron Pennes carbonara Arlequin de fruits BIO |
| Samedi 10 |   | Velouté d'asperges Aiguillette de poulet au cidre Poêlée brocolis champignons Yaourt fermier sucré / nature |
| Dimanche 11 |    | Potage cresson Filet de daurade sce vin blanc Semoule au beurre Purée pomme pêche BIO |

Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France, Occitanie

Remplacement du soir : Jambon d'York / Purée de pomme de terre

