



RÉSIDENCE ÉMERAUDE ANNE-LAFFONT

Semaine du 26 mai au 1^{er} juin 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 26	 	Velouté d'artichauts Sauté de poulet au cidre Purée de courgettes Yaourt fermier vanille / nature
Mardi 27	 	Velouté de fenouil Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre Banane
Mercredi 28		Potage de légumes Moussaka Semoule au lait / sans sucre
Jeudi 29	 	Potage minestrone Quiche aux asperges Salade iceberg lanière Arlequin de fruits BIO
Vendredi 30	 	Soupe au pistou Crispidor Carottes persillées Flan nappé caramel / Petit suisse nature
Samedi 31	 	Potage de blettes Courgette farcie Fromage blanc fermier myrtilles / nature
Dimanche 1^{er}	 	Potage julienne Chipolatas Duo pdt artichaut sauté Gervitas aux fruits

Infos : www.ville-colomiers.fr

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Origine viande : France

Remplacement du soir : Merquez / Lentilles paysanne

