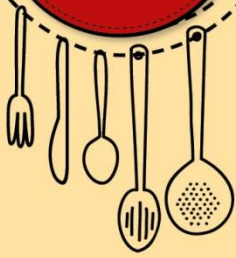


MENU



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

L'**école du goût** columérine forme également les papilles de nos citoyennes et citoyens de demain.

Les enfants allergiques sont accueillis grâce au **dispositif PAI** (protocole d'accueil individualisé), avec l'obligation de constituer un dossier auprès du médecin scolaire et de la Direction enfance, éducation et loisirs éducatifs.



Infos : www.ville-colomiers.fr

RESTAURANT ADMINISTRATIF

Semaine du 30 octobre au 03 novembre 2023



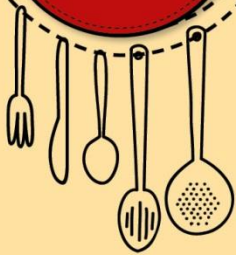
Lundi 30	 	Hors-d'oeuvres variés Saucisse de porc ou Dos de colin MSC au four Haricots verts sautés ou Purée de pois cassés maison Desserts au choix
Mardi 31	 	Hors-d'oeuvres variés Boulettes de bœuf sauce chasseur ou Filet de limande au four Brocolis bio béchamel ou Riz aux champignons Desserts au choix
Mercredi 1^{er}		Fermeture de votre restaurant
Jeudi 02	 	Hors-d'oeuvres variés Echine de porc BBC grillée ou Saumon au four Haricots beurre sautés ou Purée maison de patate douce Desserts au choix
Vendredi 03		Hors-d'oeuvres variés Langue de bœuf sauce piquante ou Coquille de crabe Cœur de cèleri gratiné ou Pommes duchesses Desserts au choix

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'information relative aux allergènes de chaque plat peut vous être communiquée sur simple demande auprès de la Direction de la restauration municipale à l'adresse mail suivante : drmlh@mairie-colomiers.fr

Origine viande : France, Occitanie

MENU



RESTAURANT ADMINISTRATIF

Semaine du 06 au 10 novembre 2023



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

L'**école du goût** columérine forme également les papilles de nos citoyennes et citoyens de demain.

Les enfants allergiques sont accueillis grâce au **dispositif PAI** (protocole d'accueil individualisé), avec l'obligation de constituer un dossier auprès du médecin scolaire et de la Direction enfance, éducation et loisirs éducatifs.



Infos : www.ville-colomiers.fr

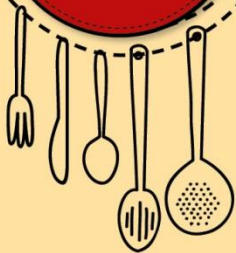
Lundi 06	 	Hors-d'oeuvres variés Pennes à la carbonara ou Blanquette de saumon Carottes bio persillées ou Pennes au beurre Desserts au choix
Mardi 07	  	Hors-d'oeuvres variés Hachis Parmentier ou Filet de loup au four Salsifis sautés ou Purée de P. de terre maison Desserts au choix
Mercredi 08	  	Hors-d'oeuvres variés Sauté de bœuf bourguignon ou Filets de rouget sauce sétoise Brocolis bio sautés ou Blé au beurre Desserts au choix
Jeudi 09	 	Hors-d'oeuvres variés Escalope de poulet persillée ou Filet d'églefin frais Brisures de chou-fleur sautées ou Riz basmati Desserts au choix
Vendredi 10	 	Hors-d'oeuvres variés Escalope de veau sautée ou Suprême de poisson meunière Endives fraîches braisées ou Pommes dauphines Desserts au choix

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'information relative aux allergènes de chaque plat peut vous être communiquée sur simple demande auprès de la Direction de la restauration municipale à l'adresse mail suivante : drnhl@mairie-colomiers.fr

Origine viande : France, Occitanie

MENU



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

L'**école du goût** columérine forme également les papilles de nos citoyennes et citoyens de demain.

Les enfants allergiques sont accueillis grâce au **dispositif PAI** (protocole d'accueil individualisé), avec l'obligation de constituer un dossier auprès du médecin scolaire et de la Direction enfance, éducation et loisirs éducatifs.



Infos : www.ville-colomiers.fr

RESTAURANT ADMINISTRATIF

Semaine du 13 au 17 novembre 2023



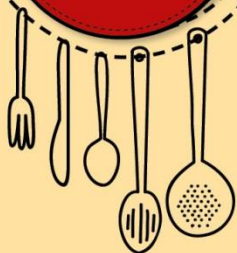
Lundi 13	 	Hors-d'oeuvres variés Echine de porc grillée sauce moutarde ou Dos de cabillaud au four Panais sautés ou Coquillettes au beurre Desserts au choix
Mardi 14	 	Hors-d'oeuvres variés Omelette maison au chorizo ou Filet de saumon au four Brisures de chou-fleur sautées ou Purée maison de petits pois Desserts au choix
Mercredi 15	 	Hors-d'oeuvres variés Escalope Italienne ou Filet de hoki au four Carottes fraîches sautées ou Patatoes Desserts au choix
Jeudi 16	 	Hors-d'oeuvres variés Sauté de dinde persillé ou Filet de lieu frais au four Epinards à la crème ou Riz pilaf Desserts au choix
Vendredi 17	 	Hors-d'oeuvres variés Cheeseburger maison ou Fish n'chips de cabillaud Haricots verts bio sautés ou Frites U fry Desserts au choix

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'information relative aux allergènes de chaque plat peut vous être communiquée sur simple demande auprès de la Direction de la restauration municipale à l'adresse mail suivante : drnhl@mairie-colomiers.fr

Origine viande : France, Occitanie

MENU



RESTAURANT ADMINISTRATIF

Semaine du 20 au 24 novembre 2022



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

L'**école du goût** columérine forme également les papilles de nos citoyennes et citoyens de demain.

Les enfants allergiques sont accueillis grâce au **dispositif PAI** (protocole d'accueil individualisé), avec l'obligation de constituer un dossier auprès du médecin scolaire et de la Direction enfance, éducation et loisirs éducatifs.



Infos : www.ville-colomiers.fr

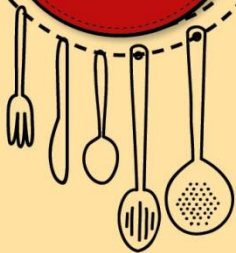
Lundi 20		Hors-d'oeuvres variés Boulettes de bœuf sauce tomate ou Dos de colin MSC au four Cœur de fenouil braisé ou Semoule au beurre Desserts au choix
Mardi 21		Hors-d'oeuvres variés Tartiflette au reblochon ou Filet de morue sauce aïoli Choux de Bruxelles sautés ou Pomme de terre vapeur Desserts au choix
Mercredi 22		Hors-d'oeuvres variés Spaghettis bolognaise ou Filet de flétan au four Brocolis sautés ou Spaghettis au beurre Desserts au choix
Jeudi 23		Hors-d'oeuvres variés Sauté de mouton au thym ou Truite des Pyrénées au four Haricots beurre sautés ou Haricots bretonne Desserts au choix
Vendredi 24		Hors-d'oeuvres variés Cuisse de poule confite ou Suprême de poisson blanc meunière Poêlée forestière ou P. de terre sautées Desserts au choix

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'information relative aux allergènes de chaque plat peut vous être communiquée sur simple demande auprès de la Direction de la restauration municipale à l'adresse mail suivante : drmlh@mairie-colomiers.fr

Origine viande : France, Occitanie

MENU



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

L'**école du goût** columérine forme également les papilles de nos citoyennes et citoyens de demain.

Les enfants allergiques sont accueillis grâce au **dispositif PAI** (protocole d'accueil individualisé), avec l'obligation de constituer un dossier auprès du médecin scolaire et de la Direction enfance, éducation et loisirs éducatifs.



Infos : www.ville-colomiers.fr

RESTAURANT ADMINISTRATIF

Semaine du 27 novembre au 1^{er} décembre 2023



Lundi 27	 	Hors-d'oeuvres variés Sauté de dinde persillé ou Filet de dorade au four Champignons de Paris persillés ou Purée de haricots beurre Desserts au choix
Mardi 28	   	Hors-d'oeuvres variés Pot au feu & ses légumes ou Cabillaud sauce crème Choux de Bruxelles sautés ou Pomme de terre maître d'hôtel Desserts au choix
Mercredi 29	 	Hors-d'oeuvres variés Aiguillettes de poulet au curry ou Filet de hoki au four Epinards bio en béchamel ou Coquillettes au beurre Desserts au choix
Jeudi 30	 	Hors-d'oeuvres variés Blanquette de veau HVE ou Filet de brosse frais au four Blettes persillées ou Riz pilaf Desserts au choix
Vendredi 1^{er}	 	Hors-d'oeuvres variés Côtes d'agneau grillés ou Coquille de crabe Cœur de fenouil gratiné ou Pommes duchesses Desserts au choix

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

L'information relative aux allergènes de chaque plat peut vous être communiquée sur simple demande auprès de la Direction de la restauration municipale à l'adresse mail suivante : drnhl@mairie-colomiers.fr

Origine viande : France, Occitanie