

# 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.

## RESTAURANT ADMINISTRATIF

**Semaine du 02 au 06 juin 2025**



<b>Lundi</b> <b>02</b>	 	<p><b>Hors d'œuvres variés</b> Echine de porc HVE sauce charcutière <i>ou</i> Cabillaud sauce maison Blettes persillées <i>ou</i> Penne au beurre <b>Desserts au choix</b></p>
<b>Mardi</b> <b>03</b>	 	<p><b>Hors d'œuvres variés</b> Coustellous grillé <i>ou</i> Omelette aux champignons maison Petit pois <i>ou</i> Gratin lyonnais <b>Desserts au choix</b></p>
<b>Mercredi</b> <b>04</b>	 	<p><b>Hors d'œuvres variés</b> Poivron farci <i>ou</i> Filet de hoki MSC sauce maison Courgettes BIO fraîches sautées <i>ou</i> Quinoa BIO <b>Desserts au choix</b></p>
<b>Jeudi</b> <b>05</b>	  	<p><b>Hors d'œuvres variés</b> Sauté de veau HVE <i>ou</i> Filet de saumon au four Haricot vert sauté <i>ou</i> Potatoes <b>Desserts au choix</b></p>
<b>Vendredi</b> <b>06</b>		<p><b>Hors d'œuvres variés</b> Jambon braisé sce madère <i>ou</i> Poisson meunière Carottes rondelle persillées <i>ou</i> Pommes dauphines <b>Desserts au choix</b></p>

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](mailto:drmlh@mairie-colomiers.fr)

Origine viande : France, Occitanie



Infos : [www.ville-colomiers.fr](http://www.ville-colomiers.fr)