MENU

RESTAURANT ADMINISTRATIF

Semaine du 26 au 30 mai 2025

Lundi 26		***Hors-d'oeuvres variés*** Sauté de poulet au cidre *ou* Cœur de merlu sauce maison Courgettes persillées *ou* Semoule au beurre ***Desserts au choix***
Mardi 27		***Hors-d'oeuvres variés*** Saucisse de Toulouse *ou* Filet de julienne MSC sauce maison Poêlée niçoise *ou* Haricot blanc à la bretonne ***Desserts au choix***
Mercredi 28		***Hors-d'oeuvres variés*** Moussaka *ou* Filet de hoki sauce maison Haricot beurre persillé *ou* Purée d'aubergine ***Desserts au choix***
Jeudi 29		*Férié*
Vendredi 30		*Pont*

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.

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 : drmhl@mairie-colomiers.fr

Origine viande : France, Occitanie

Infos : www.ville-colomiers.fr