

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 28 avril au 02 mai 2025



Lundi 28	 	Hors-d'oeuvres variés Paëlla ou Filet Cabillaud sauce maison Carottes sautées ou Quinoa BIO Desserts au choix
Mardi 29		Repas Antillais 
Mercredi 30		Hors-d'oeuvres variés Sauté de canard ou Omelette aux champignons maison Petit pois sans porc ou Riz pilaf Desserts au choix
Judi 1 ^{er}		Bonne fête 
Vendredi 02	 	Hors-d'oeuvres variés Cuisse de poule confite ou Fish'n chips Haricot beurre persillé ou Purée de pomme de terre vitelotte 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