



MENU



Fait maison

La Ville de Colomiers cuisine chaque jour 4 500 repas, grâce aux savoir-faire du pôle alimentation municipal. 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, viandes d'origine France/Midi-Pyrénées 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 régional



Agriculture bio



Label Bleu Blanc Cœur






* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le programme de l'Union européenne à destination des écoles

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 du service éducation.

CENTRES DE LOISIRS VACANCES SCOLAIRES

Semaine du 12 au 16 février 2024

Lundi 12	 	Salade iceberg féta Filet de hoki MSC sauce curry Pomme de terre vapeur Fruit de saison bio
	  	Goûter : Pain & Confiture d'abricots Jus d'orange
Mardi 13	   	Potage crécy Omelette bio Poireaux bio béchamel Fromage blanc fermier & sucre
	 	Goûter : Oreillettes & Fruit de saison bio Eau & Sirop de grenadine
Mercredi 14		Chou rouge en salade Aiguillettes de poulet au satay <i>variante</i> Hoki MSC sauce satay Blé pilaf Petits suisses aux fruits
		Goûter : Jus de fruits exotiques Bichoco
Jeudi 15		Raïta de céleri Coquillettes bolognaise <i>variante</i> Coquillettes au saumon St Nectaire AOP Fruit de saison bio
	 	Goûter : Moelleux amande & Fruit de saison Lait chocolaté
Vendredi 16	  	Salade de P. de terre mimolette Bœuf bourguignon <i>variante</i> Cabillaud MSC sauce crème Choux de Bruxelles sautés Fruit de saison
	  	Goûter : Pain & Babybel bio Eau & Sirop de menthe

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 du pôle alimentation municipal à l'adresse mail suivante : pahl@mairie-colomiers.fr



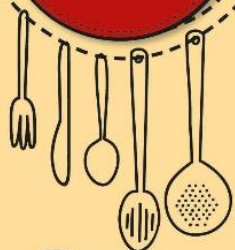
ville-colomiers.fr

Qui dit Miam ! Colomiers : l'appli qui facilite les midis





MENU



Fait maison

La Ville de Colomiers cuisine chaque jour 4 500 repas, grâce aux savoir-faire du pôle alimentation municipal. 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, viandes d'origine France/Midi-Pyrénées 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 régional



Agriculture bio



Label Bleu Blanc Cœur




















* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le programme de l'Union européenne à destination des écoles

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 du service éducation.

CENTRES DE LOISIRS VACANCES SCOLAIRES

Semaine du 19 au 23 février 2024

Lundi 19	  	Salade mélangée aux dés d'emmental Pennes aux lentilles napolitaines Arlequin de fruits bio
	 	Goûter : Madeleine aux pépites de chocolat Jus de raisin & Fruit de saison
Mardi 20	  	Salade de riz au thon Suprême de poisson meunière & citron bio Haricots verts persillés Babybel bio
	 	Goûter : Marbré & Fruit de saison bio Eau & Sirop de grenadine
Mercredi 21	  	Carottes râpées Escalope de veau grillé & Ketchup <i>variante</i> Hoki MSC cuit vapeur & Ketchup Frites U fry Fruit de saison bio
	 	Goûter : Pain & Pâte à tartiner Lait fraise
Jeudi 22	  	Salade de pois chiches Sauté de poulet sauce forestière <i>variante</i> Œufs durs BBC sauce aurore Brocolis bio sautés Yaourt au citron bio
	  	Goûter : Madeleine bio Lait chocolaté
Vendredi 23	  	Betteraves & maïs en salade Mijoté de pois cassés Pomme de terre maître d'hôtel Fruit de saison bio
	 	Goûter : Financier amande fait maison Jus de pomme

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 du pôle alimentation municipal à l'adresse mail suivante : pahl@mairie-colomiers.fr



ville-colomiers.fr

Qui dit Miam ! Colomiers : l'appli qui facilite les midis

