

RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 31 mars au 04 avril 2025



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.

Lundi 31		Radis et chanteneige BIO* Couscous végétarien Purée pomme rhubarbe BIO*
Mardi 1^{er}		Feuilleté fromage Cabillaud MSC sce citron vert Brisure de chou fleur sautée Pomme BIO*
Mercredi 02		Salade de pomme de terre OU Piémontaise Escalope de porc HVE <i>variante</i> Filet de daurade MSC sce estragon Haricots verts sautés Babybel BIO & Orange BIO
		Goûter : Pain BIO & Barre de chocolat Banane Eau
Jeudi 03		Salade de tortis 3 couleurs basilic Pot au feu et ses légumes <i>variante</i> Omelette BIO Légumes du Pot au feu Yaourt fermier nature* en seau avec crème de marron OU vanille
Vendredi 04		Guacamole maison et chips Aiguillettes de poulet sauce crème <i>variante</i> Dos de colin MSC sauce crème Pennes au beurre Tarte au citron maison

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

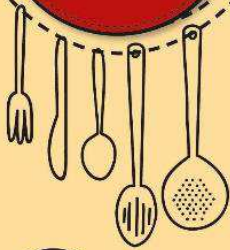


ville-colomiers.fr

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.

RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 07 au 11 avril 2025



Lundi 07		Carottes râpées OU Yellow céleri curry Filet de hoki MSC basilic Riz camarguais IGP Emmental
Mardi 08	 	Velouté asperges Poisson meunière MSC Carottes persillées Gouda OU Edam Poire OU Pomme BIO
Mercredi 09	 	Endives et dès de fourme d'Ambert AOP Boulette de bœuf sce curry <i>variante</i> Filet de hoki MSC sauce curry Purée de pomme de terre Fromage blanc fermier et coulis de mangue Goûter : Jus d'orange Bichoco
Jeudi 10	 	Salade de haricot rouge BIO* Escalope de veau HVE marengo <i>variante</i> Œufs durs BIO sauce mornay Haricots beurre vapeur Tome noire Kiwi BIO*
Vendredi 11		Salade mélangée Pizza au fromage Petit suisse aux fruits Papillotes pralinées

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 municipale à l'adresse mail suivante : pahl@mairie-colomiers.fr

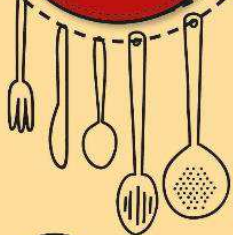
ville-colomiers.fr

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 14 au 18 avril 2025

Lundi 14	 AB	Salade de lentilles Omelette BIO Haricot vert champignons Banane
	AB Sun AB	Goûter : Pain BIO & VQR BIO Pomme BIO
Mardi 15	 AB Sun	Paté de campagne OU Surimi Cœur de merlu vapeur Epinard à la crème Yaourt brassé aux fruits Orange BIO
	AB	Goûter : Madeleine BIO Jus de raisin
Mercredi 16	 Sun	Choux chinois carotte vinaigrette Coquillettes bolognaise <i>variante</i> Blanquette de saumon et coquillettes Fromage blanc fermier et sucre
	AB	Goûter : Madeleine pépites de chocolat BIO Lait aromatisé chocolat
Jeudi 17	 	Concombre féta OU Nature Sauté de veau HVE au thym <i>variante</i> Dos de colin MSC sce basilic Boullgour pilaf Crème dessert chocolat BIO
	AB AB	Goûter : Pain BIO ET Barre de chocolat Jus exotique
Vendredi 18	 Sun AB	Cœur de blé diabolo Filet de hoki MSC sce napolitaine Brocolis BIO sautés Rouy Fraises à croquer
	AB	Goûter : Pain et Babybel BIO Sirop 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

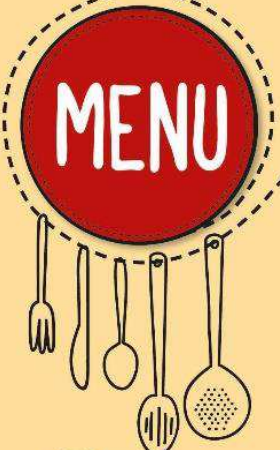
Qui dit Miam ! Colomiers : l'appli qui facilite les midis





CENTRES DE LOISIRS VACANCES SCOLAIRES

Semaine du 21 au 25 avril 2025



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.

		<i>Féerie</i>	
Lundi 21			
		Goûter :	
Mardi 22	 	Velouté lentilles corail Dos de colin MSC sce oseille Haricot vert persillé Gouda OU Mimolette Kiwi BIO	
		Goûter :	
		Bichoco Eau	
Mercredi 23	 	Betterave mimolette Chipolatas BIO <i>variante</i> Dos de cabillaud MSC petits légumes Riz sauce tomate Poire OU Pommes BIO	
		Goûter :	
		Jus de pomme Pain BIO et Pâte à tartiner	
Jeudi 24	 	Salade fraîcheur Escalope de veau HVE sce forestière <i>variante</i> Œufs BIO sce aurore Purée de patate douce Comté OAP OU St nectaire AOP	
		Goûter :	
		Moelleux amandes Jus d'orange	
Vendredi 25	 	Salade mélangée Pennes Napolitaine Petit suisse aux fruits OU Petit suisse sucré	
		Goûter :	
		Biscuit commingeois BIO Banane	

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

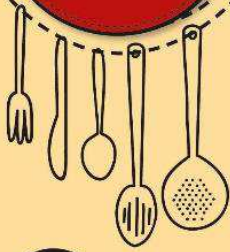


ville-colomiers.fr

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.

RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 28 avril au 02 mai 2025



Lundi 28	    	Radis chanteneige BIO ou Sce ciboulette échalote Ragout fèves et petit pois à la tomate Quinoa BIO Yaourt fermier vanille
Mardi 29	  	Salade d'orge Filet de hoki MSC sce colombo Choux de Bruxelles sautés St Nectaire AOP* OU Fourme d'Ambert AOP* Pomme BIO*
Mercredi 30	    	Salade arlequin mimolette Emincé de bœuf HVE thai <i>variante</i> Omelette BIO Haricots plats persillés Orange BIO
Jeudi 1^{er}	  	Goûter : Pain et Babybel BIO Purée de pomme rhubarbe BIO
Vendredi 02	 	Férialé 
Vendredi 02	 	Carottes râpées dès d'emmental OU Nature Sauté de poulet yassa <i>variante</i> Cœur de merlu yassa Purée de pomme de terre violette Yaourt brassé aux fruits

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 municipale à l'adresse mail suivante : pahl@mairie-colomiers.fr

ville-colomiers.fr

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

