



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 30 juin au 04 juillet 2025



|                                       |  |                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi</b><br><b>30</b>             |  | Melon BIO*/ou Pastèque<br>Daube de bœuf BIO<br><i>variante</i> Filet de hoki MSC sauce crème<br>Blé pilaf<br>Emmental                                                         |
| <b>Mardi</b><br><b>1<sup>er</sup></b> |  | Salade mélangée dés de mimolette /ou nature<br>Dahl de lentilles<br>Riz camarguais IGP<br>Glace fermière à la fraise                                                          |
| <b>Mercredi</b><br><b>02</b>          |  | <b>Repas froid</b><br>Salade solaya<br>Pilon de poulet rôti cuit<br><i>variante</i> Cœur de merlu froid stick mayo<br>Salade de haricot vert<br>Vache qui rit BIO & Pomme BIO |
|                                       |  | <b>Goûter :</b><br><br>Biscuit commingeois BIO<br>Lait fraise                                                                                                                 |
| <b>Jeudi</b><br><b>03</b>             |  | Cœur de blé diablo<br>Omelette BIO<br>Brisure de chou-fleur BIO sauté<br>Yaourt fermier vanille/ou Yaourt fermier sucré<br>Prunes BIO*                                        |
| <b>Vendredi</b><br><b>04</b>          |  | Tomates BIO vinaigrette avec /ou sans fêta<br>Blanquette de saumon<br>Penne au beurre<br>Tarte abricots BIO maison                                                            |

*Bonnes vacances*



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

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

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

