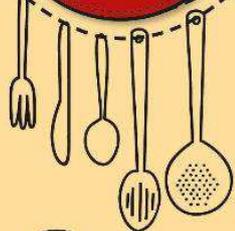




MENU



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 07 au 11 juillet 2025

| | | |
|-----------------------|--|---|
| Lundi 07 |    | Repas froid Melon BIO Œufs durs BIO stick mayo Salade de riz Petit suisse aux fruits |
| |  | Goûter : Pain & Vache qui rit BIO Eau & Sirop de fraise |
| Mardi 08 |     | Crêpes au fromage Dos de colin MSC sauce tomate Courgettes BIO fraîches sautées Prunes BIO |
| |  | Goûter : Barre de céréales Jus de raisin & Nectarine AOP |
| Mercredi 09 |     | Concombre BIO vinaigrette Blanquette de veau HVE <i>variante</i> Filet de hoki MSC sauce crème Polenta crémeuse Fromage blanc fermier |
| |  | Goûter : Pain BIO & Barre de chocolat Lait vanille |
| Jeudi 10 |        | Salade de pois chiches BIO Roti de dinde cuit <i>variante</i> Dos de colin MSC basilic Tomates BIO à la provençale Babybel BIO & Fraise |
| | | Goûter : Bichoco Jus de pommes |
| Vendredi 11 |  | Repas froid Salade de tortis basilic Surimi Carotte râpée Gouda / ou Edam |
| |   | Goûter : Moelleux aux amandes Pomme BIO |

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



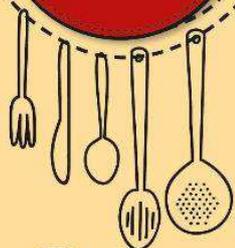
ville-colomiers.fr

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 citoyens 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 juillet 2025

| | | |
|-----------------------|--|---|
| Lundi 14 | | <i>Joyeuse fête</i> FÊTE NATIONALE |
| Mardi 15 | | Salade iceberg emmental Chili de légumes Riz 3 saveurs Fromage blanc fraise |
| | | Goûter : Pain BIO & Pâte à tartiner Jus d'orange |
| Mercredi 16 | | Tomate mozzarella Crispidor Coquillettes au beurre Glace fermière noix de coco |
| | | Goûter : Lait fraise Boudoirs BIO & Nectarine AOP |
| Jeudi 17 | | Salade de lentilles Tajine de mouton variante Omelette BIO Haricots verts BIO sautés Tome noire |
| | | Goûter : Pain BIO & Barre de chocolat Eau |
| Vendredi 18 | | Repas froid : Taboulé Wrap rillette au thon Salade mélangée Abricot BIO |
| | | Goûter : Pain BIO & Babybel BIO Purée de pomme BIO |

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

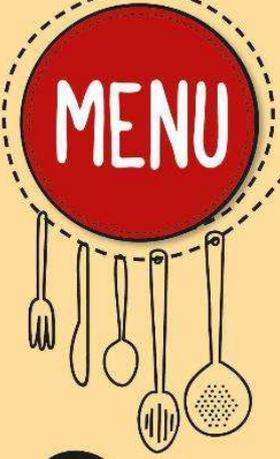
L'information relative aux allergènes de chaque plat peut vous être communiquée sur simple demande auprès du pôle alimentation municipal à l'adresse mail suivante : pahl@mairie-colomiers.fr



ville-colomiers.fr

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





CENTRES DE LOISIRS VACANCES SCOLAIRES

Semaine du 21 au 25 juillet 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 citoyens 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 21 |   | Radis & Chanteneige BIO Saucisse de Toulouse <i>variante</i> Fish and chip's Frites Crème dessert chocolat BIO |
| |  | Goûter : Pain BIO & Confiture de cerise Jus de pommes |
| Mardi 22 |   | Friand au fromage Filet de daurade MSC scc estragon Carottes fraîches sautées Nectarine AOP |
| | | Goûter : Brownie pépite de chocolat Eau et sirop d'agrumes |
| Mercredi 23 |    | Houmous Sauté de dinde provençale <i>variante</i> Omelette BIO Haricot plat persillé Comté AOP & Abricots BIO |
| |  | Goûter : Pain BIO & Vache qui rit BIO Jus d'ananas |
| Jeudi 24 |    | Repas froid : Pastèque Salade de pomme de terre & œuf dur Bio Fromage blanc fermier myrtille |
| | | Goûter : Moelleux au chocolat Jus de fruits exotiques |
| Vendredi 25 |  | Cœur de blé diablo Roti de bœuf cuit <i>variante</i> Cœur de merlu au thym |
| |    | Poêlée niçoise Yaourt brassé aux fruits & Prune BIO |
| |  | Goûter : Madeleines pépites de chocolat Bio Lait chocolaté |

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

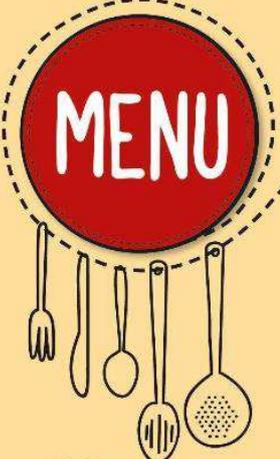
Qui dit Miam ! Colomiers : l'appli qui facilite les midis





CENTRES DE LOISIRS VACANCES SCOLAIRES

Semaine du 28 juillet au 01 août 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.

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| Lundi 28 | | Melon BIO OU Pastèque Emincé de bœuf HVE persillé <i>variante</i> Cabillaud MSC scc crème Pomme rösti Emmental |
| | | Goûter : Bichoco Jus d'orange |
| Mardi 29 | | Repas froid : Salade mélangée dès de mimolette OU nature Pilon de poulet rôti cuit et stick ketchup <i>variante</i> Sardine au beurre Demi épis de maïs grillé Mars glacé |
| | | Goûter : Pain BIO & Micro beurre BIO Pêche |
| Mercredi 30 | | Repas froid : Salade de pâtes au thon Quiche aux légumes Concombre vinaigrette Fromage blanc coulis framboise |
| | | Goûter : Pain BIO & Babybel BIO Nectarine AOP |
| Jeudi 31 | | Salade de haricot rouge BIO Omelette BIO Brocolis sautés BIO Vache qui rit BIO Fraise BIO |
| | | Goûter : Madeleine BIO Lait aromatisé fraise |
| Vendredi 1^{er} | | Tomate vinaigrette avec OU sans féta Filet de hoki MSC scc aneth Penne au beurre Flan nappé caramel |
| | | Goûter : Muffin myrtille maison Pomme BIO |

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

