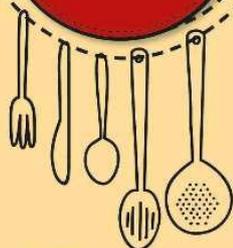


# MENU



**Fait maison**

La Ville de Colomiers cuisine **chaque jour 4 500 repas**, grâce au 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 1<sup>er</sup> au 05 septembre 2025**



<b>Lundi</b> <b>1<sup>er</sup></b>	 AB  	Salade de tomates Bio avec ou sans maïs Omelette BIO Pomme de terre maître d'hôtel Mimolette
<b>Mardi</b> <b>02</b>	 AB 	Melon BIO* Nuggets de poisson MSC Riz sauce tomate Yaourt fermier en seau vanille / ou sucré
<b>Mercredi</b> <b>03</b>	 AB   AB	<b>Menu froid</b> Taboulé Quiche méditerranéenne Salade verte Babybel BIO Prunes BIO
		<b>Goûter :</b>  Madeleine BIO Lait chocolaté
<b>Jeudi</b> <b>04</b>	 AB   AB	Concombre Bio avec ou sans féta Daube de bœuf BIO <i>Variante</i> Cabillaud MSC aux petits légumes Boulgour pilaf Abricot Bio*
<b>Vendredi</b> <b>05</b>	 	Salade de tortis 3 couleurs basilic Filet de daurade MSC sauce aneth Carottes fraîches sautées Yaourt citron Bio Roulé aux figues maison

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

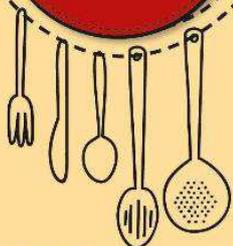
L'information relative aux allergènes de chaque plat peut vous être communiquée sur simple demande auprès du pôle alimentation municipal à l'adresse mail suivante : [pahl@mairie-colomiers.fr](mailto:pahl@mairie-colomiers.fr)

[ville-colomiers.fr](http://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 08 au 12 septembre 2025**



<b>Lundi</b> <b>08</b>		Tomate rouge Bio & jaune vinaigrette balsamique Risotto épeautre lentilles BIO Chanteneige BIO* Nectarine
<b>Mardi</b> <b>09</b>		Crêpes au fromage Filet de hoki MSC sauce napolitaine Epinards BIO à la crème Prunes BIO* ou Pêche
<b>Mercredi</b> <b>10</b>		Haricot vert en salade Raviolis de légumes Purée de pomme Bio
		<b>Goûter :</b> Barre de céréales & Jus de fruits exotiques Prunes BIO
<b>Jeudi</b> <b>11</b>		Melon BIO* Penne bolognaise <i>Variante</i> Blanquette de saumon et penne Crème dessert au chocolat BIO
<b>Vendredi</b> <b>12</b>		Salade composée concombre Bio et maïs Jambon d'York <i>variante</i> Fricassée de petit colin MSC sce crème Purée de pomme de terre Tome noire / ou Mimolette

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)

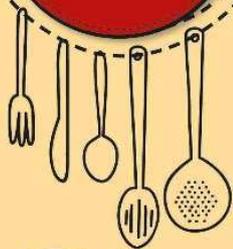


[ville-colomiers.fr](http://ville-colomiers.fr)

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



# 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 15 au 19 septembre 2025**



<b>Lundi 15</b>	 	Salade iceberg emmental ou fourme d'Ambert AOP Emincé de bœuf HVE sauce thaï <i>variante</i> Cabillaud MSC sauce thaï Riz camarguais IGP Yaourt brassé aux fruits
<b>Mardi 16</b>	 	Concombre à la crème Crispidor Aubergines sauce tomate Comté AOP* ou Saint nectaire AOP*
<b>Mercredi 17</b>	  	Cœur de blé diablo Dos de colin MSC sauce moutarde Brocolis Bio sautés Yaourt fermier nature avec coulis de framboise maison / ou sucre
		<b>Goûter :</b>  Pain BIO & Barre de chocolat Jus de pomme
<b>Jeudi 18</b>	    	Tomate cerise Cassoulet et saucisse de Toulouse <i>variante</i> Omelette BIO & Haricot blanc scc tomate Chanteneige BIO* Raisin BIO*
<b>Vendredi 19</b>	 	Salade de pomme de terre, olive et thon Pilon de poulet cuit & stick mayonnaise <i>variante</i> Poisson meunière MSC Haricots beurre persillés Far aux pruneaux d'Agen maison

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

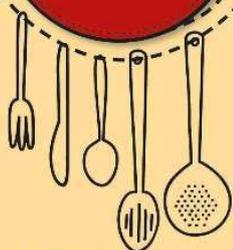
L'information relative aux allergènes de chaque plat peut vous être communiquée sur simple demande auprès du pôle alimentation municipal à l'adresse mail suivante : [pahl@mairie-colomiers.fr](mailto:pahl@mairie-colomiers.fr)

[ville-colomiers.fr](http://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 22 au 26 septembre 2025**



<b>Lundi</b> <b>22</b>	  	<p>Macédoine mayonnaise ou vinaigrette Ragout de fèves et petit pois à la tomate Penne au beurre Camembert BIO* Pêche</p>
<b>Mardi</b> <b>23</b>	 	<p>Taboulé Cœur de merlu au thym Courgettes fraîches sautées Fromage blanc fermier nature et coulis fruits rouges</p>
<b>Mercredi</b> <b>24</b>	 	<p>Tomates mozzarella ou fêta Braisé de porc HVE colombo <i>variante</i> Filet de hoki MSC sauce colombo Riz 3 saveurs Compote pomme BIO nashi maison</p>
	    	<p><b>Goûter :</b> Eau &amp; Sirop de grenadine Boudoirs BIO Prunes BIO</p>
<b>Jeudi</b> <b>25</b>	   	<p>Salade de laitue emmental Tajine de mouton <i>variante</i> Blanquette de poisson safrané Semoule au beurre Raisin BIO*</p>
<b>Vendredi</b> <b>26</b>	    	<p>Cœur de blé parfum d'été Emincé de dinde basilic <i>variante</i> Œufs durs BIO sauce normand Epinards BIO à la crème St Nectaire AOP* Banane</p>

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

