



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 01 au 05 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade de haricots verts Betteraves vinaigrette</p>	<p>Salade verte et dés de mimolette vinaigrette moutarde à l'Ancienne Carotte râpée vinaigrette</p>	<p>Rillettes de saumon Et Pain de mie</p>	<p>Taboulé Salade de riz à la Parisienne (maïs, tomates, basilic)</p>
	<p>Chipolatas de porc au jus</p> <p>Bouchée de soja nature</p>	<p>Filet de limande Meunière et citron</p>	<p>Sauté de veau sauce normande (crème, champignons)</p> <p>(Filet de cabillaud sauce normande)</p>	<p>Bâtonnets végétariens sauce cocktail basilic (mayonnaise, basilic, ketchup)</p>
FERIE	<p>Haricots blancs à la tomate</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Chou fleur béchamel</p>
	<p>Fromage fondu Président Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p>Gorgonzola Munster</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Edam Gouda</p>
	<p>Pomme</p>	<p>Coupelle de compote de pommes Coupelle de compote de pommes fraises</p>	<p>Dessert de Pâques</p>	<p>Orange</p>



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



HVE Haute valeur environnementale



Origine France



AOP/IGP



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 08 au 12 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Rillettes de maquereau Rillettes de colin	Salade de mâche vinaigrette au miel Endives aux croûtons	Carottes râpées vinaigrette Créneux frais aux radis	Céleri rémoulade Salade verte au maïs
Filet de merlu Sauce ciboulette	Sauté de bœuf Dijonnaise	Couscous aux boulettes d'agneau et merguez de bœuf	Gratin Campagnard (pommes de terre, lentilles, crème curry)	Rôti de porc au jus
Riz camarguais au curry	Croq veggie à la tomate	Semoule Façon couscous	Œufs brouillés	Carottes Vichy
Tomme blanche Brie	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Saint Paulin Emmental	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Camembert
Fruit	Banane Rup	Straciatella aux copeaux de chocolat Panaccotta à la vanille	Pomme	Moelleux fromage blanc vanille



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



HVE Haute valeur environnementale



Origine France



AOP/IGP



Viandes Label Rouge

















Plat Végétarien



Menus Centre de loisirs

Semaine du 15 au 19 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw Batavia et oignons frits	 Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	Taboulé Salade de blé à l'orientale (pois chiches, cumin, raisins secs)	 Salade des Antilles (Laitue, croûtons et vinaigrette à l'ananas)  Concombre	Roulade de volaille et cornichons Œuf dur mayonnaise
 Boulette de bœuf Sauce Rougail	 Bouलगour Tandoori (poireaux, carottes, navets, haricots rouges, épices tandoori)	Rôti de bœuf Sauce aux olives	 Sauté de porc Sauce Dijonnaise	 Brandade de Colin (pommes de terre)
 Filet de merlu Sauce Rougail		Steak haché de saumon sauce Bouillabaisse	Bouchées Azuki fraîcheur	
Haricots verts persillés		Brocolis béchamel	Pommes sautées	
Gouda Edam	 Saint Nectaire Fourme d'Ambert	 Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
 Orange	 Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille	 Banane	 Purée de pommes	Fruit



Fromage AOC



Viande de race



Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Produits locaux circuits courts



Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



HVE Haute valeur environnementale



Origine France



AOP/IGP



Bleu Blanc Cœur



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien



Menus Centre de loisirs

Semaine du 22 au 26 Avril 2024



MENU AMERIQUE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Friand au fromage Friand à la viande	Endives aux pommes Scarole et croûtons vinaigrette au miel	Salade Buffalo (Salade, haricots rouges, maïs et vinaigrette à l'érable)	Rillettes de maquereau Rillettes au saumon	Céleri rémoulade Champignons frais émincés sauce fromage blanc
Sauté de bœuf Bourgogne	Filet de hoki pané et citron	Chickens Wings Et Ketchup	Sauce à la Bolognaise (plat durable)	Omelette au fromage
Colin mariné thym		Bouchée de blé Et Ketchup	Sauce à l'Italienne (tomate, brunoise de légumes, poivrons et olives)	
Carottes persillées	Epinards Et Pommes de terre béchamel	Pommes de terre Campagnarde	Pâtes macaronis	Petits pois Saveur du Jardin
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Mimolette Tomme noire	Milk Shake cacao	Brie Carré de l'Est	Coulommiers Bûchette Mi chèvre
Pomme	Flan nappé caramel Flan chocolat	Muffins vanille aux pépites de chocolat	Kiwi	Cake au citron



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté



AOP/IGP



Plat Végétarien



Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



HVE Haute valeur environnementale

































Bleu Blanc Cœur



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Salade verte et maïs Salade de mâche et dés d'emmental</p>	<p>Pizza au fromage</p>		  <p>Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise</p> 	 <p>Salade Coleslaw Salade de chou chou (chou blanc et chou rouge sauce fromage blanc)</p>   
 <p>Sauté de porc Sauce Basquaise</p> 	 <p>Emincé de volaille sauce Hongroise</p> 		<p>Cappelletti sauce tomate</p> 	<p>Calamars à la Romaine</p>
<p>Bouchées au soja tomate basilic</p>	 <p>Œufs brouillés</p> 		<p>Cappelletti sauce tomate</p>	<p>Calamars à la Romaine</p>
 <p>Lentilles à la Paysanne</p>  	<p>Chou fleur béchamel</p> 			 <p>Ratatouille Et Blé</p> 
 <p>Cantal Bleu d'Auvergne</p> 	<p>Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits</p>		<p>Petit moulé nature Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre</p>
 <p>Crème dessert au chocolat Crème dessert au caramel</p>   	 <p>Banane</p>		<p>Orange</p>	<p>Gâteau Basque</p>

 Fromage AOC	 Produits locaux circuits courts	 Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR	 Origine France	 Viandes Label Rouge
 Viande de race	 Confectionné à la cuisine centrale	 Nouveauté	 AOP/IGP	 Plat Végétarien
 Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.	 HVE Haute valeur environnementale	 Bleu Blanc Cœur		

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1 avril au 7 avril		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
mar 2 avril	Salade de Haricots verts bio					X							X		
	Betteraves bio														
	Chipolatas de porc	X				X									
	Boulette de soja		X							X	X				
	Haricots blancs à la tomate														
	Fromage fondu Président	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
	Pommes bicolores locales														
mer 3 avril	Laitue														
	Carottes râpées														
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Epinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X												
	Gorgonzola	X													
	Munster	X													
	Compote de pommes BIO														
	Compote pomme-fraises bio														
jeu 4 avril	Rillettes de la mer au saumon	X		X	X	X							X		
	Sauté de veau LR sauce normande	X				X									
	Filet de Cabillaud sauce normande	X			X	X									
	Purée de pommes de terre	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Moelleux chocolat oeuf Paques	X	X	X			X			X					
ven 5 avril	Taboulé bio		X												
	Salade de riz bio à la parisienne					X							X		
	Stick végétarien cocktail basilic		X	X		X					X		X		
	Chou-fleur bio béchamel	X													
	Edam	X													
	Gouda	X													
	Orange bio														

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 8 avril au 14 avril															
GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE															
lun 8 avril	Salade de Betteraves														
	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Filet de merlu sauce ciboulette	X			X	X									
	Riz camarguais au curry														
	TOMME BLANCHE	X													
	Pointe de Brie	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
mar 9 avril	Rillettes de maquereaux	X		X	X	X							X		
	Rillettes de colin	X		X	X	X							X		
	Sauté de bœuf à la dijonnaise	X				X							X		
	Croq veggie tomate		X	X											
	Haricots beurrés à l'ail et au persil														
	Yaourt Les 2 vaches bio au citron	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Banane France RUP														
mer 10 avril	Perle du Nord														
	Salade de mâche														
	Couscous aux boulettes d'agneau et merguez		X							X	X		X		
	Sauce couscous végétarien		X			X					X		X		
	Légumes couscous et semoule avec bouillon Bio		X								X		X		
	Saint Paulin	X													
	Emmental	X													
	Straciatella copeaux chocolat	X								X					
	Panacotta vanille maison (100% végétal)	X													
jeu 11 avril	Carottes râpées														
	Crèmeux frais	X	X												
	Gratin Campagnard végétarien	X											X		
	Fromage blanc aux fruits 50GrS	X													
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Pomme BIO locale														
ven 12 avril	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X		
	Laitue bio														
	Rôti de porc STD au jus	X				X									
	Oeufs brouillé au fromage	X		X											
	Carottes Vichy														
	Camembert BIO	X													
	Moëlleux fromage blanc vanille maison	X	X	X											

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 15 avril au 21 avril		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
lun 15 avril	Carottes râpées														
	Batavia														
	Boulette au boeuf bio sauce rougail		X												
	Filet de merlu sauce rougail				X										
	Haricots verts persillés														
	Gouda	X													
	Edam	X													
	Orange bio														
mar 16 avril	Macédoine BIO mayonnaise			X									X		
	Betteraves bio														
	Sauce Tandoori		X								X		X		
	Boulgour bio		X												
	Saint Nectaire	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 17 avril	Taboulé		X												
	Salade de blé à l'orientale		X			X							X		
	Rôti de boeuf FR sauce olive														
	Steak haché saumon sauce bouillabaisse	X	X		X			X							
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X												
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Banane BIO														
jeu 18 avril	Salade des Antilles	X	X			X							X		
	Concombre vinaigrette														
	Sauté de porc BBC sauce dijonnaise	X				X							X		
	Boulettes azukis sauce tomate	X	X												
	Pommes sautées														
	Fraidou	X													
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Purée de pomme Bio														
ven 19 avril	Brandade de poisson maison	X			X										
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 22 avril au 28 avril		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
lun 22 avril	Friand au fromage	X	X	X											
	Friand à la viande	X	X												
	Sauté de bœuf FR bourgogne	X				X							X		
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Carottes bio persillées														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X													
	Pomme BIO locale														
mar 23 avril	Perle du Nord														
	Cœur de scarole croquante														
	Filet de hoki et citron	X	X		X										
	Epinards et pomme de terre béchamel	X	X												
	Mimolette	X													
	Tomme noire	X													
	Flan saveur vanille	X													
	Gélibié chocolat	X													
mer 24 avril	Salade Buffalo et vinaigrette au sirop d'érable					X							X		
	Chicken wings LR														
	NUGGETS DE BLE		X												
	Pommes campagnardes														
	MilkShake cacao	X													
	Muffin's à la vanille et pépites de chocolat	X	X	X						X					
jeu 25 avril	Rillettes de maquereaux	X		X	X	X							X		
	Rillettes de la mer au saumon	X		X	X	X							X		
	Sauce Bolognaise	X	X												
	Penne à l'italienne		X								X				
	Macaroni bio		X												
	Pointe de Brie	X													
	Carré de l'est	X													
		Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes													
ven 26 avril	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Champignons finement émincés au fromage blanc	X													
	Omelette BIO au fromage râpé	X		X											
	Petits pois Bio saveur du jardin														
	Coulommiers	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
		Cake au citron maison	X	X	X						X				

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 29 avril au 5 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
lun 29 avril	Laitue														
	Salade de mâche														
	Sauté de porc BBC sauce basquaise					X									
	Boulette de soja tomate basilic									X					
	Lentilles BIO locales à la paysanne														
	Cantal	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Crème dessert BIO chocolat	X													
	Crème dessert BIO au caramel beurre salé	X													
mar 30 avril	Pizza au fromage	X	X												
	Emincé de volaille bio sauce hongroise														
	Oeufs brouillés au fromage	X		X											
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Banane BIO														
jeu 2 mai	Betteraves bio														
	Macédoine BIO mayonnaise			X									X		
	Cappelletti à la tomate	X	X	X											
	Petit moulé nature	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
	Orange bio														
ven 3 mai	Salade coleslaw			X		X							X		
	Salade chou chou	X		X		X							X		
	Calamar à la romaine	X	X						X						
	Ratatouille bio et blé bio		X												
	Yaourt aromatisé	X													