



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de riz parisienne BIO</b> (tomate, maïs, basilic, échalote)  Salade de lentilles BIO	<b>Rillettes de sardines</b> Rillettes de maquereaux	<b>Potage parmentier BIO</b> Potage de légumes BIO	<b>Salade Coleslaw</b> Céleri remoulade	<b>Endives vinaigrette</b> Croustillon rouge sauce enrobée à l'ail
Sauté de veau LR sauce marengo (tomate, oignon, champignon)	Lasagne bolognaise	Filet de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)	Nuggets de blé	Rôti de porc LR au jus
Bouchée de blé	Lasagne au saumon			Omelette nature BIO
petits pois	Salade Verte	Semoule BIO	Mélange de légumes et haricots plat	pommes rissolées
<b>Pointe de Brie</b> Coulommiers	<b>Gouda BIO</b> Edam BIO	<b>Yaourt aromatisé</b> Yaourt nature et sucre	<b>Petit moulé nature</b> Fromage frais au sel de Guérande	<b>Fromage Blanc nature</b> Fromage blanc aux fruits
fruits de saison BIO	Coupelle de Compote de pomme <b>Coupelle de compote pomme banane</b>	fruits de saison BIO	Galette des Rois	Banane RUP
		<i>Gouters</i>		
		Pain et chocolat jus de fruit		



Fromage AOC



V 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



V viandes Label Rouge



Plat Végétarien



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 13 au 19 Janvier 2025



Menu 100% circuit court

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade iceberg et croûtons</b> <b>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</b>  Salade de mâche et maïs	<b>Salade de boulgour à l'orientale</b> (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)  Salade de pois chiches à l'indienne (échalote, ail, curcuma, épices garam masala, jus de citron)	Carottes rapées	<b>Potage au potiron</b>  Potage local	<b>Laitue bio et noix</b> Coleslaw BIO
Filet de hoki sauce bourride (crème, ail, julienne, oignon)	Emince de volaille BIO sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)  <b>Œuf dur sauce tomate</b>	Chipolatas  <b>Stick végétariens</b>	Penne à l'andalousse (poivron, courgettes, champignons, maïs, petits pois, épice paëlla)  fromage rapé	Rôti de bœuf BIO et ketchup  <b>Filet de merlu huile d'olive citron</b>
Riz créole	Chou fleur persillés	Lentilles au jus	<b>Fraidou</b> Pavé demi-sel	Emincé de poireaux béchamel et pomme de terre
<b>Cantal</b> Fourme d'Ambert	<b>Fromage frais aux fruits</b> Petits suisses BIO et sucre	Camembert	<b>Fruits de saison BIO</b>	<b>Saint Nectaire</b> Emmental
<b>Coupelle Compote de pomme pêche</b> Coupelle Compote pomme	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	<b>Galette des rois</b>	<b>Crème onctueuse vanille</b> Stracciatela aux copeaux de chocolat	
		<i>Gouters</i>  Jus de fruit Pain fromage fondu		

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.



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 20 au 25 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Carottes rapées BIO</b> <b>vinaigrette nature</b> Chou blanc BIO sauce enrobante échalote (mayonnaise, fromage blanc)	<b>Saucisson à l'ail et cornichons</b> Rillettes de sardines	 <b>Endives vinaigrette</b> Salade frisée et maïs Vinaigrette caramel	<b>Potage de légumes BIO</b> Potage Dubarry BIO	<b>Crêpe au fromage</b> Crêpe jambon fromage
Couscous au boulettes de bœuf (DURABLE)	 Poisson du marché	Quenelles nature sauce curry	Chicken Wings LR	Sauté de bœuf LR sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)
<b>Sauce façon Couscous</b>			<b>Œufs BIO brouillés</b>	<b>Filet de cabillaud sauce rougail</b>
Semoule et légumes couscous (carottes courgette céleri navet pois chiches poivron)	 Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Penne	Carottes persillées	Haricots beurre
<b>Brie Bleu</b>	 <b>Yaourt aromatisé BIO</b>  Yaourt nature BIO et sucre	<b>Comté Gorgonzola</b>	<b>Edam Gouda</b>	<b>Fromage fondu Président</b> Petit moulé aux noix
<b>Crème dessert chocolat BIO local</b>  Crème dessert caramel BIO local 	 Fruits de saison BIO	 <b>Compote Pomme Cannelle</b> Compote Pomme Pruneaux	<b>Cake au citron ou Cake au vanille</b>	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)
		<b>Gouters</b> Fromage blanc et sucre Pain épices		



Fromage AOC

Viande de race



Produits locaux circuits courts

Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Nouveauté



Origine France

AOP/IGP



Viandes Label Rouge



Plat Végétarien

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

HVE Haute valeur environnementale



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Potage Saint Germain</b> Potage Minestrone	<b>Œufs BIO mayonnaise</b> Œufs BIO à l'andalouse	<b>Pizza au fromage</b> Quiche Lorraine	Chou chinois vinaigrette caramel	<b>Salade verte et croûtons</b> Salade de mâche et betteraves Vinaigrette framboise moutarde
Croq veggie à la tomate	Moules sauce crème	Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)	Yakimeshi au bœuf (carottes cubes, ciboulette, gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf haché), et œufs brouillés	<b>Saucisse de Toulouse locale</b> <i>*Francfort de volaille</i>
Purée de céleri	Pommes campagnarde	Colin mariné au thym citron	Emincé végétal à l'asiatique	Omelette nature
<b>Saint Paulin</b> Mimolette	<b>Petit suisse BIO nature et sucre</b> Fromage frais aux fruits BIO	Petit pois (BOITE)	Riz IGP	Gratin creçy
Fruits de saison	Fruits de saison BIO	<b>Saint Nectaire</b> Bleu d'Auvergne	Fromage blanc et coulis de mange	<b>Coulommiers</b> Bûchette mi-chèvre
Fruits de saison	Fruits de saison BIO	Banane (RUP) sauce chocolat	Nougat chinois	<b>Gâteau USA</b> (cannelle, vanille) Cake Framboise Speculos
		<i>Gouters</i>		
		Lait céréales		



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

# 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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 6 janvier au 12 janvier</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
lun 6 janvier	Salade de riz bio à la parisienne					X							X		
	Salade de lentilles bio														
	Sauté de veau LR sauce marengo														
	Nugget's de blé		X												
	Petits pois à la paysanne														
	Pointe de Brie	X													
	Coulommiers	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
Orange bio															
mar 7 janvier	Rillettes de la mer	X		X	X	X							X		
	Rillettes de maquereaux	X		X	X	X							X		
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Lasagnes au saumon	X	X	X	X										
	Laitue														
	Gouda bio	X													
	Edam Bio	X													
	Coupelle de compote de pomme														
Compote pomme-banane															
mer 8 janvier	Potage parmentier Bio	X													
	Potage de légumes bio														
	Filet de merlu à l'armoricaine	X			X						X				
	Semoule bio		X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Yaourt nature et sucre	X													
	Clémentine														
jeu 9 janvier	Salade coleslaw			X		X								X	
	Céleri remoulade préparé..			X		X					X			X	
	NUGGETS DE BLE		X												
	Mélange légumes haricots plats														
	Petit moulé nature	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
Galette des rois briochée	X	X	X				X								
ven 10 janvier	Chou rouge râpé sauce à l'ail	X		X		X								X	
	Endives bio vinaigrette					X									
	Rôti de porc BBC au jus										X				
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Pommes rissolées														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Banane France RUP														

# 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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 13 janvier au 19 janvier</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
lun 13 janvier	Laitue et croûtons	X	X												
	Salade de mâche														
	Filet de hoki sauce bourride	X			X						X				
	Riz créole														
	Cantal	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
Coupelle de compote de pomme															
mar 14 janvier	salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X		
	Salade de pois chiches à l'indienne bio					X									
	Emincé de volaille bio charcutière					X							X		
	Gâteau d'oeufs bio sauce tomate	X	X	X											
	Chou-fleur persillé														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
Fruit de saison 1															
Fruit de saison 2															
mer 15 janvier	Carotte râpées BIO au citron					X									
	Chipolatas de porc										X				
	Steak végétarien nature		X	X											
	Lentilles à la paysanne														
	Camembert BIO	X													
	Galette des rois briochée	X	X	X			X								
jeu 16 janvier	Potage aux potimarron	X													
	Potage de légumes														
	Spirale à l'andalouse Bio		X								X		X		
	Pâtes spirales BIO		X												
	Fraidou	X													
	Pavé demi sel	X													
	Fruit de saison BIO														
FRUIT BIO 2															
ven 17 janvier	Laitue bio														
	Salade coleslaw bio			X		X							X		
	Rôti de boeuf Bio														
	Filet de merlu sauce huile d'olive et citron				X	X									
	Emincé de poireaux et pdt béchamel	X	X												
	Saint Nectaire	X													
	Emmental	X													
	Crème onctueuse vanille	X													
Straciatella copeaux chocolat	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 20 janvier au 26 janvier</b>															
<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>															
lun 20 janvier	Carottes bio râpées					X									
	Chou blanc râpé bio sauce enrobante échalote	X		X		X							X		
	Couscous avec boulettes de boeuf BIO		X								X		X		
	Semoule façon couscous végétarien		X			X					X		X		
	Légumes couscous et semoule avec bouillon sans viande		X								X		X		
	Brie	X													
	Bleu	X													
	Crème dessert BIO chocolat	X													
Crème dessert BIO au caramel beurre salé	X														
mar 21 janvier	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Rillettes de la mer	X		X	X	X							X		
	Filet de lieu noir sauce citron	X			X	X									
	Epinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X												
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X													
	Yaourt Les 2 vaches nature bio	X													
	Fruit de saison BIO														
	FRUIT BIO 2														
mer 22 janvier	Perle du Nord					X									
	Coeur de frisée														
	Quenelles nature à la sauce curry	X	X	X											
	Penne		X												
	Comté	X													
	Gorgonzola	X													
	Purée de pommes cannelle														
	Purée de pommes pruneaux														
jeu 23 janvier	Potage de légumes bio														
	Potage Dubarry bio	X													
	Chicken wings LR														
	Oeufs brouillé BIO	X		X											
	Carottes fraîches persillées														
	Edam	X													
	Gouda	X													
	Cake au citron maison	X	X	X		X									
Cake à la vanille maison	X	X	X												
ven 24 janvier	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Crêpes jambon fromage	X	X	X											
	Sauté de boeuf FR sauce bobotie					X									
	Filet de Cabillaud sauce rougail				X	X									
	Haricots beurres persillés														
	Fromage fondu Président	X													
	Peti moulé saveur aux noix	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Kiwi														
	Pommes Granny locales														

# 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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 27 janvier au 2 février</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
lun 27 janvier	Potage Saint Germain	X				X					X				
	Potage minestrone		X			X					X				
	Croq veggie tomate		X	X											
	Purée de pommes de terre bio et celeri bio	X									X				
	Saint Paulin	X													
	Mimolette	X													
	Poire ronde BIO														
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
mar 28 janvier	Oeuf dur BIO mayonnaise			X										X	
	Oeufs durs BIO sauce andalouse			X		X							X		
	Moules à la crème	X							X						
	Pommes campagnardes														
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Orange Global Gap														
	Pommes Rouges locales														
mer 29 janvier	Pizza au fromage	X	X	X											
	Quiche lorraine	X	X	X											
	Sauté de veau LR vallée d'Auge	X				X									
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Petits pois au jus														
	Saint Nectaire	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Banane France RUP														
jeu 30 janvier	Chou chinois vinaigrette														
	Yakimeshi riz IGP au boeuf FR sauté	X	X	X		X				X					
	Emincé asiatique		X	X		X				X					
	Riz camarguais créole														
	Fromage blanc	X													
ven 31 janvier	Laitue aux croûtons	X	X												
	Salade de mâche et betteraves														
	Saucisse Toulouse au jus										X				
	Omelette bio			X											
	Gratin de Crécy	X	X												
	Coulommiers	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Gâteau USA	X	X	X											
	Cake framboise spéculoos	X	X	X											