



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 03 au 07 Février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Taboulé BIO</b> Salade de blé à l'orientale BIO (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricots secs)	<b>Céleri remoulade</b> Endives en salade vinaigrette miel	<b>Potage cultivateur BIO</b> (carotte navet poireau <b> pomme de terre</b> ) Potage aux poireaux	<b>Salade verte Bio</b> vinaigrette moutarde à l'ancienne	<b>Carottes râpées BIO</b> <b> vinaigrette nature</b> Salade chou chou BIO (chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, échalote)
<b>Bœuf LR Bourguignon</b> (champignon, carotte, ail oignon)	Poulet rôti	Colin mariné thym citron	Jambon de Paris LR	Coquillettes à l'italienne (poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives, sauce tomate, thym)
<b>Œuf durs</b>	<b>Filet de hoki sauce normande</b>		<b>Boulettes azuki</b>	
Haricots beurre (CE2)	Chou fleur persillé	Riz au curry et aux poivrons BIO	Gratin de pommes de terre à la raclette	Fromage rapé
<b>Fraidou</b> Petit moulé ail et fines herbes	<b>Cantal</b> Fourme d'Ambert	<b>Yaourt aromatisé</b> Yaourt nature et sucre	Fromage blanc BIO nature et sucre	<b>Saint paulin</b> Edam
Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	Crêpe moelleuse sucrée	Fruits de saison	Clafoutis à la myrtille	<b>Crème dessert vanille BIO</b> Crème dessert chocolat BIO
		<b>Gouters</b>		
		Pain chocolat Compote pomme ananas		



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 10 au 14 Février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
<b>Salade iceberg et croûtons</b> Salade de mâche et maïs vinaigrette nature	<b>Salade de tortis à la catalane BIO</b> (tomate, maïs, basilic, échalote) (Salade de fusili BIO à la parisienne)  Salade de boulgour à l'orientale BIO (oignon, pois chiche, cumin, tomate, raisin, abricot sec) 	<b>Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc)</b> Endives en salade vinaigrette caramel	<b>Potage freneuse (navet, oignon, pomme de terre, crème)</b>  Potage paysan 	 <b>Carottes râpées</b>  Vinaigrette persil Céleri râpé mayonnaise
 Poisson du marché	Escalope de poulet LR sauce curry   <b>Bouchée de blé</b>	Merguez  <b>Œuf brouillé</b>	Riz à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika, ail)	Rôti de bœuf LR et jus   <b>Filet de colin au citron</b>
 Purée de pommes de terre	Epinards béchamel BIO 	Blé et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) saveur jardin		Petits pois
<b>Fromage fondu Président</b> Pavé demi-sel	<b>Gouda BIO</b>  Tomme BIO 	<b>Camembert</b>  Buchette mi-chèvre 	 <b>Yaourt nature et sucre</b>   Yaourt aromatisé 	<b>Tomme blanche</b> Carré
 <b>Compote de pomme BIO</b>  Compote pomme abricot BIO 	Fruits de saison (RUP)	 <b>Riz au lait</b> Semoule au lait 	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	<b>Gélatifié vanille</b> Gélatifié chocolat
<b>Gauters</b>				
Fruit Pain confiture				



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 17 au 21 Février 2025



Menu 100% circuit court

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> <b>Salade Coleslow</b> Choux rouge râpé</p>	<p><b>Pizza au fromage</b> Pizza volaille champignons</p>	<p> <b>Salade verte vinaigrette orientale</b> Champignons frais émincés</p>	<p> Potage Légumes </p>	<p><b>Céleri râpé mayonnaise et dés emmental</b> Endives en salade et dés emmental</p>
<p>Penne à la milanaise</p> <p>Fromage râpé</p>	<p> Limande meunière au citron</p>	<p>Omelette fromage BIO </p>	<p> Blanquette de veau </p>	<p>Steak haché au jus</p>
<p>Penne à l'andalouse</p>	<p>Chou fleur BIO bechamel au cheddar BIO </p>	<p>Omelette fromage BIO </p>	<p> Filet de merlu sauce blanquette</p>	<p>Gateau d'œuf </p>
	<p>Chou fleur BIO bechamel au cheddar BIO </p>	<p>Haricots blancs à la tomate</p>	<p> Carottes persillées</p>	<p>Haricots verts BIO </p>
<p><b>Brie</b> Coulommiers</p>	<p><b>Fromage frais aux fruits BIO</b> Petit suisse BIO et sucre </p>	<p><b>Emmental</b> Mimolette</p>	<p> Yaourt aromatisé</p>	<p> Cantal  Fourme d'ambert</p>
<p><b>Crème dessert vanille</b> Crème dessert chocolat</p>	<p>Fruits de saison (ECORESPONSABLE)</p>	<p><b>Compote pomme banane BIO</b> Compote de pomme BIO </p>	<p> Fruits de saison BIO </p>	<p><b>Cake à l'orange</b> Cake à la vanille </p>
<b>Gouters</b>				
Jus de fruit Pain pate à tartiner				



Fromage ADC  
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

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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 3 février au 9 février</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
lun 3 février	Taboulé bio		X												
	Salade de blé bio à l'orientale		X			X							X		
	Sauté de bœuf LR bourguignon	X		X		X									
	Oeufs durs bio nature			X											
	Haricots beurres persillés														
	Fraidou	X													
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Banane France RUP														
mar 4 février	Céleri à la rémoulade			X		X					X		X		
	Perle du Nord					X									
	Poulet BIO rôti														
	Filet de hoki sauce normande	X			X	X									
	Chou-fleur persillé														
	Cantal	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X											
mer 5 février	Potage cultivateur Bio														
	Potage aux poireaux et aux pommes de terre Bio	X													
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Riz au curry et poivrons														
	Yaourt aromatisé	X													
	Yaourt nature et sucre	X													
	Kiwi														
	Orange Global Gap														
jeu 6 février	Laitue bio														
	Jambon blanc LR														
	Boulettes azukis		X												
	Gratin de PDT à la raclette	X													
	Fromage blanc bio et sucre	X													
	Clafoutis aux myrtilles	X	X	X											
ven 7 février	Carottes bio râpées					X									
	Chou blanc râpé bio sauce enrobante échalote	X		X		X							X		
	Coquille à l'italienne		X								X				
	Coquillettes		X												
	Saint Paulin	X													
	Edam	X													
	Crème dessert BIO au caramel beurre salé	X													
	Crème dessert BIO chocolat	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 10 février au 16 février</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
lun 10 février	Laitue et croûtons	X	X												
	Salade de mâche														
	Filet lieu noir sauce huile d'olive et citron				X	X									
	Purée de pommes de terre	X													
	Fromage fondu Président	X													
	Pavé demi sel	X													
	Compote de pommes bio														
	Compote de pomme-abricot bio					X									
mar 11 février	Salade de tortis BIO à la Catalane		X			X							X		
	salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X		
	Escalope de poulet LR au curry	X													
	Nugget's de blé		X												
	Epinards bio à la béchamel	X													
	Gouda bio	X													
	Tomme de vache BIO	X													
	Banane France RUP														
mer 12 février	Chou rouge râpé sauce à l'ail	X		X		X							X		
	Perle du Nord					X									
	Merguez au jus LOCALE										X		X		
	Oeufs brouillé BIO	X		X											
	Julienne de légumes et blé saveur du jardin		X								X				
	Camembert BIO	X													
	Bûchette chèvre BIO	X													
	Riz au lait	X													
	Gâteau de semoule maison	X	X												
jeu 13 février	Potage freuseuse	X				X									
	Potage paysanne	X				X									
	Sauce à la mexicaine														
	Riz créole														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Yaourt brassé banane BIO	X													
	Kiwi														
	Pommes Rouges locales														
ven 14 février	Carottes râpées					X									
	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Rôti de boeuf LR et jus										X				
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Petits pois à la paysanne														
	TOMME BLANCHE	X													
	Carré de l'est	X													
	Gélifié vanille	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Gélifié chocolat	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 17 février au 23 février</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
lun 17 février	Salade coleslaw			X		X							X		
	Chou rouge râpé					X							X		
	Sauce milanaise		X												
	Pennes à l'andalous		X								X		X		
	Penne		X												
	Pointe de Brie	X													
	Coulommiers	X													
	Crème dessert vanille	X													
	Crème dessert chocolat	X													
mar 18 février	Pizza au fromage	X	X												
	Pizza à la volaille et aux champignons	X	X												
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Choux-fleur BIO béchamel cheddar	X													
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Poire allongée Ecoresponsable														
mer 19 février	Laitue bio														
	Champignons finement émincés au fromage blanc	X													
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Haricots blancs à la tomate														
	Emmental	X													
	Mimolette	X													
	Compote pomme-banane bio														
Compote de pommes BIO															
jeu 20 février	Potage légumes bio	X													
	Blanquette de veau LR sauce blanquette	X									X				
	Filet de merlu sauce blanquette	X			X			X	X		X				
	Carottes fraîches persillées														
	Yaourt aux fruits bio	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
ven 21 février	Céleri à la rémoulade			X		X					X		X		
	Perle du Nord					X									
	Steak haché au jus										X				
	Filet de merlu sauce bobotie				X	X									
	Omelette maison bio aux herbes	X		X											
	Haricots verts bio persillés														
	Cantal	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Cake à l'orange 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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Cake à la vanille maison	X	X	X											