Menu

Du 03 au 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Melon Pastèque	**Salade de papillons Catalane** **(basilic)** Salade de riz à la Californienne (petits pois, ananas, maïs, ciboulette)	**Tomates vinaigrette** Concombre vinaigrette	**Macédoine mayonnaise** Chou fleur en salade Vinaigrette ciboulette	**Carottes râpées vinaigrette** Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)
Sauté de bœuf sauce charcutière (tomate, cornichon)	Accras de morue et citron	Emincé de dinde Basquaise (poivrons, oignons, tomate)	Chili con carne (Durable)	Omelette au fromage
Emincé de pois sauce Amérique (oignon, ketchup, cumin, paprika)		Filet de merlu Basquaise (poivrons, oignons, tomate)	Sauce à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)	
Pommes de terre sautées	Courgettes béchamel	Purée de pommes de terre	Riz créole	Haricots beurre à la tomate (CE2)
Saint Nectaire Fourme d'Ambert	**Yaourt aromatisé** Yaourt nature et sucre	**Emmental** Tomme noire	**Fromage frais nature et sucre** Fromage frais aux fruits	**Camembert** Carré
Coupelle de compote de pommes banane Coupelle de compote de pommes fraises cassis	Fruits (Ecoresponsable)	**Flan nappé caramel** Flan chocolat	Banane (Rup)	**Stracciatella aux copeaux de chocolat** Entremet vanille

Production locale	*Produits BIO*	*Bleu blanc cœur*	*Nouvelles recettes*	*Appellation d'Origine Protégée*
Viande racée	*Label Rouge*	*Pêche responsable*	*Appellation d'origine contrôlée*	*Indication Géographique Protégée*
Spécialité du chef	*Viande d'origine Française*	*Plat ou produit "ESSENTIEL"*	Confectionné à la cuisine centrale	HVE Haute valeur environnementale

Menu

Du 10 au 14 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Betteraves vinaigrette échalote Salade de haricots verts Vinaigrette échalote	**Concombre sauce tzatziki** **(yaourt, menthe)** Tomate vinaigrette Vinaigrette basilic	**Saucisson à l'ail et cornichons** Rillettes de sardines	**Carottes râpées Vinaigrette persil** Laitue et croûtons	**Œuf dur mayonnaise** Tartinable de la mer tomatée
Sauce façon couscous (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout)	Escalope de porc au jus Omelette aux fines herbes	Limande meunière et citron	Rôti de bœuf et jus Bouchée de soja tomate basilic	Filet de merlu Sauce Aurore
Boulgour	Coquillettes aux petits légumes (carottes, navets, haricots verts, petits pois) (Et fromage râpé)	Epinards Et Pommes de terre béchamel	Aubergines sauce provençale (tomates, herbes de Provence, olives noires)	Riz créole
Edam Gouda	**Fromage frais au sel de Guérande** Croc'lait	**Yaourt nature et sucre** Yaourt aromatisé	**Petit suisse aux fruits** Petit suisse nature et sucre	**Comté** Gorgonzola
Crème dessert au chocolat Crème dessert au caramel	Fruits	Fruits	**Moelleux myrtille citron** Quatre quart	Fruits

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat ou produit "ESSENTIEL"
Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Confectionné à la cuisine centrale
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Du 17 au 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				100 % CIRCUITS COURTS
Macédoine mayonnaise Terrine de légumes	**Pastèque** Melon	**Céleri râpé sauce enrobante à l'ail** (fromage blanc, mayonnaise) Carottes râpées Vinaigrette	**Salade de pommes de terre à la parisienne** **(tomate, maïs, ciboulette)** Taboulé au boulgour	**Salade de concombres** Tomates vinaigrette du Terroir
Sauce à la méditerranéenne (tomates, lentilles, courgettes, ail)	Filet de lieu Bourride (poisson frais)	Sauté de veau sauce curry Nems aux légumes	Calamars à la romaine	Escalope de poulet au jus Omelette nature
Pâtes tortis (Et fromage râpé)	Riz et brunoise de légumes saveur soleil (basilic, oignons, ail)	Semoule	Haricots beurre à l'ail (CE2)	Lentilles à la Paysanne
Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	**Fraidou** Petit moulé	**Cantal** Bleu d'Auvergne	**Yaourt nature et sucre** Yaourt aromatisé à la vanille	Camembert
Fruits	**Mousse au chocolat** Liégeois à la vanille	**Crème Onctueuse aux coulis de mangues** Crème aux œufs	Fruits	Purée de fruits

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat ou produit "ESSENTIEL"
Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Confectionné à la cuisine centrale
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Du 24 au 28 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Salade Iceberg aux croûtons Radis beurre	**Carottes râpées vinaigrette échalote** Salade verte et maïs	**Pizza au fromage** Tarte au fromage	**Tomates vinaigrette basilic** Concombres au fromage blanc et ciboulette	**Taboulé** Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, mayonnaise)
Filet de lieu basilic	Dahl de lentilles corail (tomate, carotte, lait de coco, gingembre)	Escalope de dinde sauce aux olives Omelette nature	Jambon de Paris Filet de merlu blanquette	Rôti de bœuf froid et mayonnaise Croq veggie à la tomate
Ratatouille et blé	Riz créole	Petits pois carottes	Purée aux brocolis (CE2)	Haricots verts à l'ail
Gouda Edam	**Coulommiers** Bleu	**Fromage frais aux fruits** Fromage frais nature et sucre	**Fromage fondu Président** Petit moulé ail et fines herbes	**Yaourt nature et sucre** Yaourt aromatisé à la vanille
Flan au chocolat Flan nappé au caramel	**Compote de pommes** Compote de pomme banane	Fruits	**Cake au chocolat** Cake à la vanille	Banane

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat ou produit "ESSENTIEL"
Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Confectionné à la cuisine centrale
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
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
Période du 3 juin au 9 juin							GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE								
lun 3 juin	Melon charentais														
	Pastèque														
	Sauté de boeuf FR à la sauce charcutière					X							X		
	Emincé de pois sauce amérique		X	X							X				
	Pommes sautées														
	Saint Nectaire	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Compote pomme-banane bio														
	Compote pomme-fraises bio														
mar 4 juin	Salade de papillons à la catalane Bio		X			X							X		
	Salade de riz bio à la californienne					X							X		
	Accras de morue	X	X		X										
	Courgettes béchamel	X	X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Yaourt nature et sucre	X													
	Cerises														
mer 5 juin	Salade de tomates														
	Concombre vinaigrette														
	Emincé de dinde LR basquaise					X									
	Filet de merlu sauce basquaise				X	X									
	Purée de pommes de terre	X													
	Emmental	X													
	Tomme noire	X													
	Flan saveur vanille	X													
	Gélifié chocolat	X													
jeu 6 juin	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Chou-fleur vinaigrette														
	Base bolognaise chili														
	Sauce à la mexicaine														
	Riz bio créole														
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Banane France RUP														
ven 7 juin	Carottes râpées														
	Céleri méditerranéen			X		X					X		X		
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Haricots beurre à la tomate														
	Camembert BIO	X													
	Carré de l'est bio	X													
	Stracciatella copeaux chocolat	X								X					
	Flan vanille maison	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
Période du 10 juin au 16 juin						GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE									
lun 10 juin	Salade de Betteraves														
	Salade de Haricots verts					X							X		
	Semoule façon couscous BIO		X												
	Boulgour bio		X												
	Edam	X													
	Gouda	X													
	Crème dessert chocolat	X													
	Crème dessert caramel	X								X					
mar 11 juin	Concombre base tzaziki	X													
	Salade de tomates														
	Sauté de porc LR sauce dijonnaise	X				X							X		
	Omelette maison bio aux herbes	X		X											
	Coquillette bio aux petits légumes		X												
	fromage frais sel de guerande	X													
	Croclait	X													
	Abricots														
	Nectarine jaune														
mer 12 juin	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Rillettes de la mer	X		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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Epinards et pomme de terre béchamel	X	X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Orange bio														
	Banane BIO														
jeu 13 juin	Carottes râpées														
	Laitue														
	Rôti de boeuf FR et jus	X				X									
	Boulette de soja tomate basilic									X					
	Aubergines à la provençale					X									
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Moelleux myrtilles citron maison	X	X	X											
	Quatre quart		X	X											
ven 14 juin	Oeufs durs bio			X											
	Crème de la mer tomatée à tartiner	X	X		X										
	Filet de merlu sauce aurore	X			X										
	Riz bio créole														
	Comté	X													
	Gorgonzola	X													
	Abricots bio														
	Pomme BIO locale														

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
Période du 17 juin au 23 juin						GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE									
lun 17 juin	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Terrine de légumes	X	X	X							X				
	Base méditéranéenne		X								X				
	Tortis		X												
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Nectarine bio														
	Pêche bio														
mar 18 juin	Pastèque														
	Melon charentais														
	Filet de lieu noir sauce bourride	X			X	X					X				
	Riz et brunoise de légumes aux saveurs du soleil										X				
	Fraidou	X													
	Petit moulé nature	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 19 juin	Céleri râpé enrobante à l'ail	X		X		X					X		X		
	Carottes râpées														
	Sauté de bœuf FR au curry	X													
	Nem au légume			X						X					
	Semoule bio		X												
	Cantal	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Crème onctueuse coulis mangue cuisine	X													
	Crème aux oeufs	X		X											
jeu 20 juin	Salade parmentière bio à la Parisienne					X							X		
	Taboulé BIO au boulgour		X												
	Calamar à la romaine	X	X						X						
	Haricots beurres à l'ail et au persil														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Banane BIO														
	Orange bio														
ven 21 juin	Concombre vinaigrette														
	Salade de tomates														
	Escalope de poulet LR au jus	X				X									
	Omelette nature BIO	X		X											
	Lentilles BIO locales à la paysanne														
	Camembert BIO	X													
	Pommes bicolores 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
Période du 24 juin au 30 juin						GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE									
lun 24 juin	Laitue et croûtons	X	X												
	Radis et beurre	X													
	Filet de colin lieu au basilic				X										
	Ratatouille bio maison														
	Blé bio		X												
	Gouda	X													
	Edam	X													
	Gélifié chocolat	X													
	Flan saveur vanille	X													
mar 25 juin	Carotte râpées BIO au citron														
	Laitue bio														
	Dahl de lentilles corail et riz														
	Riz créole														
	Coulommiers	X													
	Bleu	X													
	Purée de pommes														
mer 26 juin	Pizza au fromage	X	X												
	Tarte au fromage fraîche	X	X	X											
	Escalope de dinde LR sauce olives														
	Omelette nature BIO	X		X											
	Petits pois bio et carottes bio														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fraises et sucre														
jeu 27 juin	Salade de tomates														
	Concombre vinaigrette														
	Jambon blanc LR														
	Filet de merlu sauce blanquette	X			X			X	X		X				
	Purée de pommes de terre et brocolis maison	X													
	Fromage fondu Président	X													
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Cake au chocolat	X	X	X						X					
	Cake à la vanille maison	X	X	X											
ven 28 juin	Taboulé		X												
	Salade gourmande	X	X	X	X	X		X			X		X		
	Rôti de bœuf FR														
	Croq veggie tomate		X	X											
	Haricots verts à l'ail														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													