



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>				
Melon Pastèque	<b>Betteraves et maïs</b> Haricots verts et maïs Vinaigrette moutarde à l'ancienne	<b>Salade de blé à la Californienne</b> (ciboulette, poivrons, oignons, tomates) Taboulé	<b>*Cocktail de la rentrée</b> (Limonade et sirop de grenadine) <b>Salade de tomates vinaigrette du Terroir</b>	<b>Pizza au fromage</b> Tarte au fromage
Bouchée de blé nature	Emincé de dinde sauce blanquette (crème, champignons)	Filet de lieu Waterzoi (poireaux, crème fraîche, julienne de légumes, oignons)	<b>Rôti de bœuf froid et mayonnaise</b>	Sauté de porc Dijonnaise
Piperade Et Pâtes coquillettes (Et fromage râpé)	Emincé de pois sauce blanquette (poireau, carotte, crème)	Filet de hoki froid et mayonnaise	Omelette aux oignons	
	Riz curry	Carottes persillées	<b>Purée de pommes de terre</b>	Petits pois aux Saveur du Jardin (ciboulette, échalotes)
Petit moulé Petit Louis (>150 mg calcium)	<b>Yaourt nature et sucre</b> Yaourt aromatisé à la framboise (100 mg calcium)	<b>Coulommiers</b> Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	<b>Bleu d'Auvergne</b> (>150 mg calcium)	<b>Edam Emmental</b> (>150 mg calcium)
<b>Coupelle de compote pomme fraise</b> Coupelle de compote de pomme	Fruits	Fruits	<b>Stracciatella au copeaux de chocolat</b>	Fruits
		<b>GOUTER</b>		
		Pain Beurre Lait		



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Concombres vinaigrette ciboulette</b> Tomates vinaigrette ciboulette</p>	<p><b>Salade Gourmande</b> (boulgour, lentilles, surimi, ciboulette) Salade de pois chiches Oriental (Epices, vinaigre de cidre)</p>	<p><b>Salade verte au maïs</b> <b>Vinaigrette échalote</b> Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p><b>Pastèque</b> Melon jaune</p>	<p><b>Salade de chou fleur vinaigrette terroir</b> Betteraves vinaigrette du Terroir</p>
<p><b>Filet de merlu</b> Lombarde</p>	<p><b>Sauté de boeuf</b> Bourguignon</p>	<p><b>Jambon blanc</b></p>	<p><b>Omelette nature</b></p>	<p><b>Acras de morue FR</b> Sauce soleil (fromage blanc, mayonnaise, curry)</p>
	<p><b>Saumonette à l'oseille</b></p>	<p><b>Sauce Lentilles champignons au curry</b></p>		
<p><b>Pommes de terre</b> Smiles</p>	<p><b>Haricots verts à l'ail</b></p>	<p><b>Pâtes macaronis et fromage râpé</b></p>	<p><b>Ratatouille Et semoule</b></p>	<p><b>Riz créole</b></p>
<p><b>Comté</b> Fourme d'Ambert (&gt;150 mg calcium)</p>	<p><b>Fromage frais nature et sucre</b> Fromage frais aux fruits (&gt;100 mg calcium)</p>	<p><b>Brie</b> Tomme blanche (100-150 mg calcium)</p>	<p><b>Yaourt nature et sucre</b> Yaourt aromatisé (&gt;100 mg calcium)</p>	<p><b>Carré Bleu</b> (100-150 mg calcium)</p>
<p><b>Crème dessert au chocolat</b> Crème dessert au caramel</p>	<p><b>Fruits</b></p>	<p><b>Purée de pommes verveine</b> Purée de pommes oranges confites</p>	<p><b>Moelleux à la framboise</b> Moelleux coco mandarine</p>	<p><b>Fruits</b></p>
		<p><b>GOUTER</b></p>		
		<p><b>Pain</b> Pâte à tartiner noisette Fruit</p>		



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Salade verte au thon</b></p> <p>Salade des Antilles (Laitue, croûtons et vinaigrette ananas) Salade de mâche</p>	<p><b>Roulade de volaille et cornichons</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p><b>LE JOUR DU VÉGE</b></p> <p><b>Carottes râpées vinaigrette persil</b></p> <p>Concombres et crème fraîche à la ciboulette</p>	<p><b>Rillettes de sardines</b></p> <p>Rillettes de maquereau</p>	<p><b>Friand au fromage</b></p> <p>Friand à la viande</p>
<p><b>Escalope de poulet Normande</b></p>	<p><b>Hoki pané et citron</b></p>	<p><b>Gratin campagnard</b></p> <p>(pommes de terre, lentilles, curry)</p>	<p><b>Boulette de bœuf Estragon</b></p>	<p><b>Sauté de veau Navarin</b></p> <p>(oignons, ail, herbes de Provence, carottes, navets)</p>
<p><b>Achard de légumes</b></p> <p>(haricots blancs, haricots plats carottes, curry)</p>			<p><b>Filet de cabillaud huile d'olive citron</b></p>	<p><b>Œufs brouillés</b></p>
<p><b>Boulgour</b></p>	<p><b>Epinards béchamel</b></p>	<p><b>Laitue</b></p>	<p><b>Tomates Provençales Et Pommes de terre Campagnardes</b></p>	<p><b>Courgettes persillées</b></p>
<p><b>Bûchette Mi chèvre Tomme blanche</b></p> <p>(100-150 mg calcium)</p>	<p><b>Fromage frais aux fruits</b></p> <p>Fromage frais nature et sucre (&gt;100 mg calcium)</p>	<p><b>Edam Gouda</b></p> <p>(&gt;150 mg calcium)</p>	<p><b>Mimolette Tomme noire</b></p> <p>(&gt;150 mg calcium)</p>	<p><b>Saint Nectaire Pont l'Evêque</b></p> <p>(&gt;150 mg calcium)</p>
<p><b>Compote de pommes et ananas</b></p> <p>Compote de pommes</p>	<p><b>Fruits</b></p>	<p><b>Fromage blanc nature et sucre et cornflakes</b></p> <p>Fromage blanc nature et sucre et brisure d'Oréo (&gt;100 mg calcium)</p>	<p><b>Mousse au chocolat</b></p> <p>Mousse aux marrons</p>	<p><b>Fruits</b></p>
		<p><b>GOUTER</b></p>		
		<p><b>Yaourt aromatisé Fruit</b></p>		



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b> 	100 % CIRCUITS COURTS			
 <b>Œuf dur mayonnaise</b>  Œuf dur Andalouse <small>(poivrons, mayonnaise, paprika)</small>	 Concombre vinaigrette ciboulette	<b>Tartinable de la mer tomateé</b> Tartinable de saumon fumé	<b>Salade de haricots verts</b> Crèmeux de betteraves	<b>Radis au beurre</b> Scarole aux olives
Sticks végétarien	 Sauté de bœuf Charcutière <small>(cornichons, moutarde)</small>	 Rôti de Porc au jus	Filet de poisson frais Nantua 	 Steak haché aux olives
	 Omelette nature	 Filet de limande Meunière et citron		Bouchée azuki
Chou fleur béchamel	 Lentilles à la Paysanne 	Riz et brunoise de légumes <small>(carotte, navet, poireau, céleri) saveur soleil</small>	 Semoule	 Ratatouille   Et Pâtes spirales <small>(Et fromage râpé)</small>
 Yaourt aromatisé à la framboise   Yaourt nature et sucre <small>(&gt;100 mg calcium)</small>	 Camembert <small>(100-150 mg calcium)</small> 	<b>Fromage frais nature et sucre</b> Fromage frais aux fruits <small>(&gt;100 mg calcium)</small>	 Cantal Comté <small>(&gt;150 mg calcium)</small> 	<b>Emmental Saint Paulin</b> <small>(&gt;150 mg calcium)</small>
Fruits (Ecoresponsable)	 Crème dessert au caramel 	 Fruits	Fruits	<b>Cake au citron</b> Cake au miel
		<b>GOUTER</b>		
		Pain Fraidou Compote de pommes fraises		

 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	

# 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 2 septembre au 8 septembre</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
lun 2 septembre	Melon charentais														
	Pastèque														
	Nugget's de blé		X												
	Ratatouille														
	Coquillettes		X												
	Petit moulé nature	X													
	Petit louis	X													
	Compote pomme-fraise														
	Coupelle de compote de pomme														
mar 3 septembre	Betteraves bio														
	Salade de Haricots verts bio					X							X		
	Emincé de dinde LR sauce blanquette	X									X				
	Emincé blanquette	X	X	X											
	Riz au curry														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X													
	Raisin blanc														
	Raisin noir														
mer 4 septembre	Salade de blé bio californienne		X			X							X		
	Taboulé bio		X												
	Filet de colin lieu waterzoï	X			X	X					X				
	Carottes bio persillées														
	Coulommiers	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Pomme BIO locale														
	Pêche bio														
jeu 5 septembre	Salade de tomates														
	Rôti de bœuf FR														
	Filet de hoki				X										
	Purée de pommes de terre	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Straciatella copeaux chocolat	X								X					
ven 6 septembre	Pizza au fromage	X	X												
	Tarte au fromage fraîche	X	X	X											
	Sauté de porc BBC sauce dijonnaise	X				X							X		
	Omelette maison bio aux oignons	X		X											
	Petits pois Bio saveur du jardin														
	Edam	X													
	Emmental	X													
	Prunes Rouges locales														
	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 9 septembre au 15 septembre</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
lun 9 septembre	Concombre vinaigrette														
	Salade de tomates														
	Filet de merlu sauce lombarde	X			X										
	Pommes smiles														
	Fourme d'Ambert	X													
	Comté	X													
	Crème dessert BIO chocolat	X													
	Crème dessert BIO au caramel beurre salé	X													
mar 10 septembre	Salade gourmande	X	X	X	X	X		X			X			X	
	Salade de pois chiches à l'orientale					X								X	
	Sauté de bœuf FR bourguignon	X		X		X									
	Saumonette à l'oseille	X			X										
	Haricots verts à l'ail														
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Banane France RUP														
	Raisin blanc														
mer 11 septembre	Laitue bio														
	Salade coleslaw bio			X										X	
	Jambon blanc LR														
	Blé aux lentilles et champignons aux curry BIO	X	X												
	Macaroni		X												
	Pointe de Brie	X													
	TOMME BLANCHE	X													
	Purée de pommes verveine														
	Purée de pommes à l'orange confite					X									
jeu 12 septembre	Pastèque														
	Melon jaune global gap														
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Ratatouille bio maison														
	Semoule bio		X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Moelleux framboise	X	X	X											
	Moelleux coco mandarine maison	X	X	X											
ven 13 septembre	Chou-fleur vinaigrette														
	Salade de Betteraves														
	Accras de morue	X	X		X										
	Riz créole														
	Carré de l'est	X													
	Bleu	X													
	Prune rouge 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

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

# 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 16 septembre au 22 septembre</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
lun 16 septembre	Laitue														
	Salade des Antilles	X	X			X							X		
	Escalope de poulet normande	X				X									
	Sauce achard de légumes														
	Boulgour bio		X												
	Bûchette mi chèvre	X													
	TOMME BLANCHE	X													
	Compote pomme-ananas														
	Compote de pommes														
mar 17 septembre	Filet de hoki et citron	X	X		X										
	Epinards béchamel	X	X												
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Banane France RUP														
	Raisin blanc														
mer 18 septembre	Carottes bio râpées														
	Concombre bio vinaigrette														
	Gratin Campagnard végétarien	X											X		
	Laitue														
	Edam	X													
	Gouda	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
jeu 19 septembre	Rillettes de la mer	X		X	X	X								X	
	Rillettes de maquereaux	X		X	X	X								X	
	Boulettes de boeuf BIO sauce estragon	X	X												
	Filet de Cabillaud au beurre citronné				X										
	Tomates à la provençale		X							X					
	Pommes campagnardes														
	Mimolette	X													
	Tomme noire	X													
	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	X								X					
	Mousse aux marrons	X								X					
ven 20 septembre	Friand au fromage	X	X	X											
	Friand à la viande	X	X												
	Sauté de veau navarin														
	Oeufs brouillé BIO	X		X											
	Courgettes bio persillées														
	Saint Nectaire	X													
	Pont l'Evêque	X													
	Prune rouge 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
<b>Période du 23 septembre au 29 septembre</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
lun 23 septembre	Oeufs durs bio			X											
	Oeufs durs BIO sauce andalouse			X		X							X		
	Steak végétarien nature		X	X											
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Poire allongée Ecoresponsable														
mar 24 septembre	Concombre vinaigrette														
	Sauté de boeuf FR à la sauce charcutière					X							X		
	Omelette nature BIO	X		X											
	Lentilles BIO locales à la paysanne														
	Camembert BIO	X													
	Crème dessert BIO au caramel beurre salé	X													
mer 25 septembre	Crème de la mer tomate à tartiner	X	X		X										
	Base tartinable saumon fumé	X	X		X										
	Rôti de porc BBC au jus										X				
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Riz et brunoise de légumes aux saveurs du soleil										X				
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Banane BIO														
	Prune rouge bio														
jeu 26 septembre	Salade de Haricots verts					X							X		
	Crèmeux de betterave	X													
	Filet de lieu noir sauce nantua	X			X	X									
	Semoule bio		X												
	Cantal	X													
	Comté	X													
	Raisin noir														
	Raisin blanc														
ven 27 septembre	Radis et beurre	X													
	Cœur de scarole croquante														
	Steak haché FR olives														
	Boulettes azukis		X												
	Ratatouille bio maison														
	Pâtes spirales BIO		X												
	Emmental	X													
Saint Paulin	X														