

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 	
<p><b>Salade de tomates</b> Concombres en salade Vinaigrette ciboulette</p>	<p><b>Salade de coquillettes Ai Pesto</b> Salade de riz à l'orientale <small>(oignon pois chiches cumin tomate raisin et abricot sec)</small></p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b> Salade de brocolis</p>	<p><b>Pizza au fromage</b> Tarte au fromage</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette agrumes</b> Céleri râpé mayonnaise</p>
<p> Saute de porc Estragon</p>	<p> Rôti de bœuf et jus</p>	<p> Filet de lieu Sauce Aurore <small>(oignon ail tomate crème)</small></p>	<p> Œufs brouillés</p>	<p>Calamar à la Romaine et citron</p>
<p> Filet de cabillaud Waterzoi</p>	<p>Bouchée de blé</p>			
<p>Purée de pommes de terre</p>	<p> Courgettes béchamel</p>	<p> Blé</p>	<p>Petits pois à la Lyonnaise <small>(ail, oignons, herbes de Provence)</small></p>	<p>Haricots verts ciboulette</p>
<p> <b>Bleu Cantal</b> <small>(&gt;150 mg calcium)</small></p>	<p><b>Coulommiers</b> Bûchette mi- chèvre <small>(100 -150 mg calcium)</small></p>	<p><b>Yaourt nature et sucre</b> Yaourt aromatisé <small>(&gt;100 mg calcium)</small></p>	<p> <b>Fromage frais aux fruits</b>  Petit suisse nature et sucre <small>(&gt;100 mg calcium)</small></p>	<p><b>Fraidou</b> Fromage fondu Président <small>(&gt;150 mg calcium)</small></p>
<p> <b>Coupelle de compote de pommes</b>  Coupelle de compote de pommes banane</p>	<p> Banane</p>	<p>Fruits</p>	<p>Fruits</p>	<p><b>Riz au lait</b> Semoule au lait à la vanille</p>
		<p>GOUTER</p>		
		<p>Pain Petit moulé nature Pur jus de raisins</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
	100 % CIRCUITS COURTS		LE JOUR DU 	
 <b>Concombres vinaigrette</b>  Salade verte et maïs Vinaigrette échalote	 Salade de lentilles vinaigrette	 <b>Chou rouge sauce enrobante à l'ail</b> <small>(fromage blanc, mayonnaise, ail)</small>  Céleri râpé mayonnaise	<b>Macédoine mayonnaise</b> Poireaux vinaigrette Vinaigrette terroir	<b>Tomates vinaigrette du Terroir</b> Laitue aux olives
 Filet de merlu Rougail	 Poulet rôti au jus	Saucisse de Toulouse au jus	Egrené végétal à l'asiatique <small>(oignon, sauce soja, coriandre, champignon)</small>	Sauté de bœuf Blanquette <small>(oignons, champignons, crème)</small>
	 Œufs durs Basquaise	Bouchées soja tomate basilic		 Hoki pané et citron
 Pâtes cagarol <small>(fromage râpé)</small>	Gratin de Crécy <small>(pommes de terre et carottes)</small>	Haricots blancs coco à la tomate	Riz créole	Haricots beurre persillés <small>(CE2)</small>
 <b>Saint Nectaire</b> Fourme d'Ambert <small>(&gt;150 mg calcium)</small>	Tomme d'Aquitaine <small>(&gt;150 mg calcium)</small>	<b>Croc'lait</b> Fromage frais au sel de Guérande <small>(100-150 mg calcium)</small>	<b>Brie</b> Tomme blanche <small>(&gt;100-150 mg calcium)</small>	<b>Fromage frais nature et sucre</b> Fromage frais aux fruits <small>(&gt;100 mg calcium)</small>
<b>Liégeois à la vanille</b> Liégeois au chocolat <small>(&gt;100 mg calcium)</small>	Fruit	Purée de pommes Purée de pommes aux 4 épices	 Fruits	<b>Gâteau au chocolat</b> Gâteau au yaourt
		<b>GOUTER</b> Pain Pâte à tartiner noisette Lait		

 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	



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Céleri râpé mayonnaise</b></p> <p>Salade verte aux noix vinaigrette moutarde à l'Ancienne</p>	<p><b>Potage velouté aux champignons</b></p> <p>Potage poireaux et pommes de terre</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p><b>Endives aux pommes vinaigrette miel</b></p> <p>Chou blanc aux raisins secs</p>	<p><b>Rillettes de colin</b></p> <p>Rillettes de sardine</p>	<p><b>Tarte au fromage</b></p> <p>Tarte aux poireaux</p>
<p>Sauté de porc sauce pain d'épices</p>	<p><b>Filet de lieu frais sauce normande</b> (champignon, carotte, crème)</p>	<p><b>Omelette au fromage</b></p>	<p><b>Axoa de bœuf</b></p>	<p><b>Rôti de veau au jus</b></p>
<p><b>Filet de merlu à l'oseille</b></p>	<p><b>Emincé de pois Champêtre</b></p>	<p><b>Œuf dur Sauce Mornay</b></p>		
<p><b>Lentilles à la Paysanne</b></p>	<p><b>Purée de pommes de terre Et potiron</b></p>	<p><b>Epinards béchamel</b></p>	<p><b>Polenta</b></p>	<p><b>Carottes persillées</b></p>
<p><b>Camembert Bleu</b> (100-150 mg calcium)</p>	<p><b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Fromage blanc nature à la crème de marrons</b> (&gt;100 mg calcium)</p>	<p><b>Petit moulé nature</b></p> <p><b>Petit moulé aux noix</b> (&gt;150 mg calcium)</p>	<p><b>Tomme noire Emmental</b> (&gt;150 mg calcium)</p>	<p><b>Cantal Comté</b> (&gt;150 mg calcium)</p>
<p><b>Crème dessert vanille</b></p> <p>Crème dessert caramel (&gt;100 mg calcium)</p>	<p><b>Banane (Rup)</b></p>	<p><b>Cake noisettes caramélisées</b></p> <p>Tarte aux poires</p>	<p><b>Coupelle de compote de pommes</b></p> <p>Coupelle de compote de pommes banane</p>	<p><b>Fruits</b></p>
<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain Pavé demi-sel Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>

	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 30 septembre au 6 octobre</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
<b>lun 30 septembre</b>	Salade de tomates														
	Concombre vinaigrette														
	Sauté de porc BBC à l'estragon	X													
	Filet de Cabillaud waterzoï	X			X	X					X				
	Purée de pommes de terre	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Cantal	X													
	Compote de pommes BIO														
	Compote pomme-banane bio														
<b>mar 1 octobre</b>	Salade de coquillettes bio au pesto		X												
	Salade de riz bio à l'orientale					X							X		
	Rôti de boeuf FR et jus										X				
	NUGGETS DE BLE		X												
	Courgettes béchamel	X	X												
	Coulommiers	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Banane BIO														
<b>mer 2 octobre</b>	Salade de Betteraves														
	Brocolis vinaigrette														
	Filet de colin lieu sauce aurore	X			X										
	Blé bio		X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Raisin blanc														
	Prunes Rouges locales														
<b>jeu 3 octobre</b>	Pizza au fromage	X	X												
	Tarte au fromage fraîche	X	X	X											
	Oeufs brouillé BIO	X		X											
	Petits pois à la lyonnaise														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Pommes bicolores locales														
	Poire ( conférence)														
<b>ven 4 octobre</b>	Carottes bio râpées														
	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X		
	Calamar à la romaine		X						X						
	Haricots verts à la ciboulette														
	Fraidou	X													
	Fromage fondu Président	X													
	Riz au lait	X													
	Semoule au lait à la vanille	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 7 octobre au 13 octobre</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>													
lun 7 octobre	Concombre bio vinaigrette														
	Laitue bio														
	Filet de merlu sauce rougail				X										
	Pâtes spirales BIO		X												
	Fourme d'Ambert	X													
	Saint Nectaire	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
mar 8 octobre	Salade de lentilles bio														
	Poulet LR rôti														
	Oeufs durs Bio sauce basquaise			X		X									
	Gratin de Crécy	X	X												
	Tomme d'Aquitaine	X													
	Pommes bicolores locales														
mer 9 octobre	Chou blanc râpé bio sauce enrobante échalote	X		X		X								X	
	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X			X	
	Saucisse Toulouse au jus										X				
	Boulette de soja tomate basilic									X					
	Haricots blancs à la tomate														
	Croclait	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
	Purée de pommes														
	Purée de pommes aux 4 épices														
jeu 10 octobre	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X								X	
	Poireaux vinaigrette														
	Riz et base égréné asiatique		X							X					
	Riz créole														
	Pointe de Brie	X													
	TOMME BLANCHE	X													
	Prune jaune														
	Poires BIO locales														
ven 11 octobre	Salade de tomates														
	Laitue														
	Sauté de boeuf FR sauce blanquette	X									X				
	Filet de hoki et citron	X	X		X										
	Haricots beurres persillés														
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Gâteau au chocolat	X	X	X						X					
	Gâteau au yaourt 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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 14 octobre au 20 octobre</b>															
<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE</b>															
lun 14 octobre	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X		
	Laitue bio														
	Sauté de porc BBC sauce pain d'épices	X	X												
	Filet de merlu sauce oseille	X			X										
	Lentilles BIO locales à la paysanne														
	Camembert	X													
	Bleu	X													
	Crème dessert caramel	X								X					
Crème dessert vanille	X														
mar 15 octobre	Velouté de champignons	X				X									
	Potage aux poireaux et aux pommes de terre	X				X									
	Filet lieu noir sauce normande	X			X	X									
	Purée de pommes de terre et potiron maison	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Fromage blanc bio et sucre	X													
	Banane France RUP														
mer 16 octobre	Perle du Nord														
	Chou blanc râpé assaisonné au raisin					X							X		
	OMELETTE BIO ET FROMAGE RAPE BIO	X		X											
	Epinards béchamel	X	X												
	Petit moulé nature	X													
	Petit moulé saveur aux noix	X						X							
	Cake aux noix	X	X	X				X							
Tarte aux poires fraîche	X	X	X				X							X	
jeu 17 octobre	Rillettes de colin	X		X	X	X								X	
	Rillettes de la mer	X		X	X	X								X	
	Axoa de boeuf FR														
	Emincé champêtre	X	X	X							X				
	Polenta	X													
	Tomme noire	X													
	Emmental	X													
	Compote pomme-banane bio														
Compote de pommes BIO															
ven 18 octobre	Tarte aux poireaux fraîche	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Tarte au fromage fraîche	X	X	X											
	Rôti de veau LR au jus										X				
	Oeufs durs BIO sauce mornay	X	X	X		X							X		
	Carottes fraîches persillées														
	Cantal	X													
	Comté	X													
	Raisin blanc														
Prunes Rouges locales															