

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 	
Friand au fromage Friand à la viande	Céleri mayonnaise Endives aux croûtons	 Carottes râpées vinaigrette échalote  Chou rouge sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail) (Sous réserve local)	Potage au potiron Potage de légumes	Salade mélangée vinaigrette miel colombo Salade de mâche
 Filet de limande Meunière et citron	 Poulet rôti au jus	Merguez sauce Orientale	Bouchée de soja	 Rôti de bœuf et jus
	 Œufs brouillés	Sauce Chili végétarienne (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)		 Filet de lieu beurre blanc
Epinards et pommes de terre béchamel	Beignets de chou fleur	 Pâtes Macaronis Et Fromage râpé (100-150 mg calcium)	Flageolets à l'ail et persil	Haricots beurre à la tomate (CE2)
 Cantal  Saint Nectaire (>150 mg calcium)	 Yaourt aromatisé à la framboise  Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Coulommiers Tomme blanche (100-150 mg calcium)	Bûchette Mi chèvre Brie (100-150 mg calcium)	Petit moulé nature Pavé demi-sel (>150 mg calcium)
Fruits (Ecoresponsable)	Tarte Normande Tarte Abricotine	 Purée de pommes verveine  Purée de pommes miel	 Fruits	Halwa à la semoule (cannelle, vanille) Riz au lait
		GOUTER		
		Pain Pâte à tartiner Fruit		

 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	100 % CIRCUITS COURTS			LE JOUR DU 
	 Potage aux légumes 	Salade frisée aux oignons frits Radis beurre	Pâté de foie et cornichons Rillettes de sardines 	Salade des Antilles  (laitue  , croûtons et vinaigrette à l'ananas) (Sous réserve local) Chou blanc aux raisins 
	Sauté de bœuf  sauce pain d'épices 	Cordon bleu (UE)	Brandade de colin (purée de pommes de terre ) 	 Omelette
	 Filet de hoki sauce bourride (épice paëlla, crème, ail, julienne de légumes, oignon) 	Croustillant au fromage		
	 Pâtes cagarol   Et fromage râpé (100-150 mg calcium) 	Riz et brunoise de légumes Savoir du Soleil 	 Laitue 	Petits pois à la paysanne (échalote, champignon, herbes de Provence) 
	 Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium) 	Emmental Saint Paulin (>150 mg calcium)	 Comté  Bleu d'Auvergne	Croq'lait Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)
	 Kiwi 	Eclair au chocolat Eclair à la vanille	 Fruits	Stracciatella aux copeaux de chocolat Crème Onctueuse à la vanille 
		GOUTER		
		Pain Confiture de fraises 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



HVE Haute valeur environnementale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Œuf dur Piccalilli  Œuf dur mayonnaise	Batavia aux olives Batavia au maïs	Rillettes de maquereau Rillettes de saumon	Potage Cultivateur Potage poireaux et pommes de terre	 Céleri mayonnaise  Salade coleslaw (Sous réserve local)
Emincé de pois aux épices <small>(oignon, ail, tomate, cardamome, cumin, anis vert, raisin et abricots secs)</small>	 Sauté de porc Charcutière <small>(cornichons, oignons, ail, moutarde)</small>	 Emincé de volaille au basilic	 Rôti de bœuf et jus	Filet de poisson frais à la crème
	 Filet de merlu Bobotie	Stick végétarien nature	 Œufs durs sauce Basquaise	
 Blé	 Semoule aux petits légumes	 Haricots verts persillés	Pommes smiles	Brocolis béchamel
 Pont l'Evêque  Fourme d'Ambert <small>(>150 mg calcium)</small>	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes <small>(>150 mg calcium)</small>	 Yaourt aromatisé à la framboise  Yaourt nature et sucre <small>(>100 mg calcium)</small>	Mimolette Tomme noire <small>(>150 mg calcium)</small>	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits <small>(>100 mg calcium)</small>
Fruits <small>(Ecoresponsable)</small>	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat <small>(>100 mg calcium)</small>	Banane <small>(Rup)</small>	 Fruits	Moelleux coco mandarine Moelleux myrtilles citron
		GOUTER		
		Gaufre liégeoise au chocolat Compote de pommes ananas		



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Batavia aux croûtons Batavia aux noix</p>	<p>Taboulé Salade de boulgour à l'Orientale (oignons, pois chiche, raisins secs)</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Potage à la tomate vermicelles</p>	<p>Salade iceberg et surimi, vinaigrette Antilles (moutarde, ananas, jus de pamplemousse)</p>	<p>Pizza au fromage Tarte au fromage</p>
<p>Jambon blanc</p>	<p>Hoki pané et citron</p>	<p>Sauté de veau Hongroise</p>	<p>Colombo de poulet (oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo)</p>	<p>Nugget's de blé</p>
<p>Base Lentille tomate</p>		<p>Omelette nature</p>	<p>Colombo de poisson (lentilles corail, poivron, carotte, colin, sardine, lait de coco) (Durable)</p>	
<p>Pâtes coquillettes au fromage râpé (100-150 mg calcium)</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>	<p>Carottes Et navets</p>	<p>Riz aux haricots rouges</p>	<p>Chou fleur persillé</p>
<p>Fromage fondu Président Petit Louis (>150 mg calcium)</p>	<p>Saint Nectaire Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)</p>	<p>Brie Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)</p>	<p>Fromage blanc et coulis ananas estragon (>100 mg calcium)</p>	<p>Edam Gouda (>150 mg calcium)</p>
<p>Compote de pommes Compote pommes abricots</p>	<p>Fruits (Ecoresponsable)</p>	<p>Fruits</p>	<p>Cake à l'ananas caramélisé</p>	<p>Fruits</p>
		<p>GOUTER</p>		
		<p>Pain Beurre Jus de raisins</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"	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 par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 4 novembre au 10 novembre		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
lun 4 novembre	Friand au fromage	X	X	X											
	Friand à la viande	X	X												
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Epinards et pomme de terre béchamel	X	X												
	Cantal	X													
	Saint Nectaire	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
Pomme rouge Ecoresponsable															
mar 5 novembre	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Perle du Nord					X									
	Poulet LR rôti														
	Oeufs brouillé BIO	X		X											
	Beignets de chou-fleur	X	X												
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Tarte normande	X	X	X											X
Tarte aux abricots	X	X	X			X									
mer 6 novembre	Carottes bio râpées					X									
	Chou rouge râpé sauce à l'ail Bio	X		X		X							X		
	Merguez douce sauce orientale					X							X		
	Blé au chili végétarien		X								X				
	Macaroni bio		X												
	Coulommiers	X													
	TOMME BLANCHE	X													
	Purée de pommes verveine BIO														
Purée de pommes miel															
jeu 7 novembre	Potage aux potimarron	X													
	Potage de légumes														
	Boulette de soja		X							X	X				
	Flageolets à l'ail et persil														
	Bûchette mi chèvre	X													
	Pointe de Brie	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
Pomme BIO locale															
ven 8 novembre	Salade composée Bio														
	Salade de mâche														
	Rôti de boeuf FR et jus										X				
	Filet lieu noir sauce beurre blanc	X			X	X									
	Haricots beurre à la tomate														
	Petit moulé nature	X													
	Pavé demi sel	X													
Halwa à la semoule	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 par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Riz au lait	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 par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 11 novembre au 17 novembre		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
mar 12 novembre	Potage de légumes														
	Sauté boeuf FR au pain d'épice	X	X												
	Filet de hoki sauce bourride	X			X						X				
	Pâtes spirales BIO		X												
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
mer 13 novembre	Coeur de frisée														
	Radis et beurre	X													
	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Croustillant au fromage	X	X	X											
	Riz et brunoise de légumes aux saveurs du soleil										X				
	Emmental	X													
	Saint Paulin	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
	Eclair à la vanille	X	X	X						X					
jeu 14 novembre	Pâté de foie et cornichons	X	X			X				X				X	
	Rillettes de la mer	X		X	X	X								X	
	Brandade de poisson maison	X			X										
	Laitue bio														
	Bleu d'auvergne	X													
	Comté	X													
	Pomme BIO locale														
	Poire allongée BIO														
ven 15 novembre	Chou blanc râpé assaisonné au raisin					X								X	
	Salade des Antilles	X	X			X								X	
	Omelette bio			X											
	Petits pois à la paysanne														
	Croclait	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
	Straciatella copeaux chocolat	X								X					
	Crème onctueuse 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 consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 18 novembre au 24 novembre		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
lun 18 novembre	Oeufs durs sauce piccalilli Bio	X		X		X							X		
	Oeufs durs bio			X											
	Emincé épices		X	X		X					X				
	Blé bio		X												
	Pont l'Evêque	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Poire allongée Ecoresponsable														
mar 19 novembre	Batavia														
	Sauté de porc LR sauce charcutière					X							X		
	Filet de merlu sauce bobotie				X	X									
	Semoule Bio aux petits légumes		X												
	Fraidou	X													
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 20 novembre	Rillettes de maquereaux	X		X	X	X							X		
	Rillettes de la mer au saumon	X		X	X	X							X		
	Emincé de volaille bio au basilic														
	Stick végétarien		X	X											
	Haricots verts bio persillés														
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Banane France RUP														
jeu 21 novembre	Potage cultivateur					X									
	Potage aux poireaux et aux pommes de terre	X				X									
	Rôti de boeuf FR et jus										X				
	Oeufs durs Bio sauce basquaise			X		X									
	Pommes smiles														
	Mimolette	X													
	Tomme noire	X													
	Pomme BIO locale														
	Orange bio														
ven 22 novembre	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Salade coleslaw bio			X		X							X		
	Filet lieu noir à la crème	X			X										
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X												
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Moëlleux coco mandarine maison	X	X	X											
	Moëlleux myrtilles citron 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 consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 25 novembre au 1 décembre		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
lun 25 novembre	Batavia BIO														
	Jambon blanc LR														
	Sauce aux lentilles et champignons aux curry		X												
	Coquillettes bio		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Petit louis	X													
	Compote de pommes														
	Compote pomme-abricot														
mar 26 novembre	Taboulé bio		X												
	salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X		
	Filet de hoki pané et citron	X	X		X										
	Epinards et pomme de terre béchamel	X	X												
	Saint Nectaire	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Pomme rouge Ecoresponsable														
mer 27 novembre	Potage de legumes et vermicelles		X			X					X				
	Potage tomate aux vermicelles		X												
	Sauté de veau LR sauce hongroise	X													
	Omelette nature BIO	X		X											
	Carottes et navets														
	Pointe de Brie	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Banane BIO														
	Orange bio														
jeu 28 novembre	Laitue Iceberg et miette de surimi		X	X	X			X							
	Sauté de poulet LR sauce colombo	X													
	Colombo de poisson et riz				X										
	Riz et Haricots rouge														
	Fromage blanc	X													
	Cake ananas caramel	X	X	X						X					
ven 29 novembre	Pizza au fromage	X	X												
	Tarte au fromage fraîche	X	X	X											
	Nugget's de blé		X												
	Chou fleur à l'ail et aux persils														
	Edam	X													
	Gouda	X													