



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 10 AU 14 MARS 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées Salade d'endive vinaigrette	 Potage crecy 	 Salade coleslaw rouge Champignons au fromage blanc	 Samoussa aux légumes sauce fraîche à la menthe	 Salade verte et croutons Céleri rémoulade
 Omelette au fromage	Boulettes d'agneau sauce estragon	 Rôti de veau sauce marenco (champignons, tomate)	 Couscous au poulet  	Accras de morue sauce soleil (mayonnaise, fromage blanc, curry, miel)
	Bouchee de blé	 Filet de hoki sauce waterzoï (julienne de légumes, poireau, crème)	Œufs brouillés 	
Riz à la tomate 	Chou fleur béchamel	Purée de pomme de terre  	Semoule et légumes couscous  	 Carottes vichy
Pavé demi sel Petit moulé	Brie Bleu	 Saint nectaire Gorgonzola	Fromage blanc miel et citron 	  Yaourt aromatisé Yaourt et sucre
Compote de pomme Compote pomme abricot	Fruits de saison 	Fruit de saison RUP	 Dattes sèches	Moelleux aux pêches Moelleux aux pommes
Gouters				
		Baguette et confiture de fraise Lait		



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viande Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté



AOP/IGP



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 MARS 2025



LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage paysan	Radis beurre Endives, noix	Mousse de canard et cornichons Rillettes de maquereaux	  Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade	  Salade de coquillettes à la Catalane Taboulé
 Sauté de bœuf sauce hongroise (champignons, piment doux, tomate) 	 Riz, sauce lentilles et maïs	 Filet de cabillaud sauce hongroise	 Rôti de porc au jus (BBC) 	 Colin pané et citron
Pané de blé aux epinards			Omelette nature	
Pommes campagnardes		 Printanière de légumes	Choux vert braisé	Epinard béchamel
Carré Tomme  	Fraidou Petit moulé	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	 Cantal  Emmental	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
Fruits de saison 	Flan nappé caramel Gélifié chocolat	Fruits de saison	 Stracciatella Crème onctueuse vanille 	Fruit de saison RUP
Gouters				
		Baguette Fromage fondu Président		



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale

Nouveauté

AOP/IGP

Plat Végétarien

Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 24 AU 28 MARS 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage parmentier	Salade et maïs Mâche et croûtons vinaigrette à la pomme	Carottes râpées vinaigrette miel Crèmeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	Salade buffalo Chou rouge sauce enrobante	Betteraves en salade Macédoine mayonnaise
Poulet rôti	Filet de hoki sauce sétoise	Chili con carne	Rôti de bœuf et ketchup	Tortellinis à la tomate et fromage râpé
œufs durs		Chili sin carne	Filet de merlu sauce nantua	
haricots verts persillés	Penne (fromage râpé)	Riz	Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)	
Gouda Edam	Fromage fondu président Fromage frais au sel de Guérande	Camembert Coulommiers	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
Fruits de saison	Compote pomme fraise Compote de pomme	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Cake pépites de chocolat Cake spéculoos	Fruits de saison
Gouters				
		Moelleux au citron Yaourt nature et sucre		



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race

Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté

AOP/IGP

Plat Végétarien

Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.

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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 10 mars au 16 mars		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
lun 10 mars	Carottes râpées					X									
	Perle du Nord					X									
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Riz camarguais IGP à la tomate														
	Pavé demi sel	X													
	Petit moulé nature	X													
	Compote de pommes														
	Compote pomme-abricot														
mar 11 mars	Potage Crecy bio														
	boulettes d'agneau à l'estragon	X	X							X					
	Nugget's de blé		X												
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Pointe de Brie	X													
	Bleu	X													
	Pomme BIO locale														
	Orange bio														
mer 12 mars	Salade coleslaw rouge BIO			X									X		
	Champignons finement émincés au fromage blanc	X													
	Rôti de veau LR sauce marengo														
	Filet de hoki sauce waterzoï	X			X						X				
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Saint Nectaire	X													
	Gorgonzola	X													
	Banane France RUP														
jeu 13 mars	Samoussa au légume		X							X					
	Poulet LR rôti														
	Oeufs brouillé BIO	X		X											
	Semoule		X												
	Légumes couscous sans viande										X		X		
	Fromage blanc bio nature	X													
ven 14 mars	Laitue bio														
	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Acras de morue sauce soleil	X	X	X	X	X							X		
	Carottes Vichy														
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X											X		
	Yaourt Les 2 vaches nature bio et sucre	X													
	Moelleux aux pêches sans sucre maison	X	X	X											
	Moelleux aux pommes	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
Période du 17 mars au 23 mars		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
lun 17 mars	Potage paysan Bio	X													
	Sauté de bœuf LR sauce hongroise														
	Pané de blé fromage et épinard	X	X												
	Pommes campagnardes														
	Carré de l'est bio	X													
	Tomme de vache BIO	X													
	Fruit de saison BIO														
	FRUIT BIO 2														
mar 18 mars	Radis et beurre	X													
	Perle du Nord vinaigrette aux noix					X	X								
	Riz IGP et lentilles maïs										X				
	Fraidou	X													
	Petit moulé nature	X													
	Flan saveur vanille	X													
	Gélifié chocolat	X													
mer 19 mars	Mousse de canard	X	X			X								X	
	Rillettes de maquereaux	X		X	X	X								X	
	Filet de cabillaud au paprika				X										
	Printanière de légumes Bio														
	Yaourt aromatisé	X													
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
	Fruit de saison 2														
jeu 20 mars	Carotte râpées BIO au citron					X									
	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X			X	
	Rôti de porc BBC au jus										X				
	Omelette nature BIO	X		X											
	Chou-vert braisé										X				
	Cantal	X													
	Emmental	X													
	Stracciatella copeaux chocolat	X								X					
	Crème onctueuse vanille	X													
ven 21 mars	Salade de coquillettes bio à la catalane		X			X								X	
	Taboulé bio		X												
	Colin pané et citron	X	X	X	X	X									
	Epinards béchamel	X	X												
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 24 mars au 30 mars		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
lun 24 mars	Potage parmentier Bio	X													
	Poulet LR rôti														
	Haricots verts persillés														
	Gouda bio	X													
	Edam Bio	X													
	Fruit de saison BIO														
	FRUIT BIO 2														
mar 25 mars	Batavia														
	Salade de mâche agrémenté de croûtons														
	Filet de hoki sauce sétoise			X	X	X							X		
	Penne		X												
	Fromage fondu Président	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
	Compote de pomme-fraise														
	Compote de pommes bio														
mer 26 mars	Carottes râpées						X								
	Crèmeux frais	X	X				X								
	Chili con carne bio et riz bio														
	Haricots rouge sauce chili et riz														
	Riz camarguais créole														
	Camembert	X													
	Coulommiers	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
	Liégeois à la vanille	X													
jeu 27 mars	Salade Buffalo et vinaigrette au sirop d'érable						X							X	
	Chou rouge râpé sauce à l'ail	X		X			X						X		
	Rôti de bœuf LR														
	Filet de merlu sauce nantua	X			X	X									
	Petits pois aux saveurs du jardin														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X	X						X					
	Cake spéculoos	X	X	X											
ven 28 mars	Salade de Betteraves														
	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X								X	
	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote	X	X	X							X				
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
		Fruit de saison 1													
	Fruit de saison 2														