

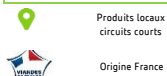
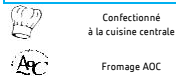


Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 17 au 21 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves	Salade coleslaw	Potage Choisy (à base de laitue)	Salade de blé à la Parisienne	Salade Buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs et vinaigrette à l'érable)
Daube d'agneau	Jambon blanc	Filet de lieu au curry	Omelette au fromage	Lasagnes au bœuf
Filet de merlu Bouillabaisse	Pané de blé au fromage et épinards			Lasagnes au saumon
Semoule	Purée de pommes de terre et potiron	Riz Pilaf	Haricot verts persillés	
Cantal	Emmental	Bûchette Mi chèvre	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu Président
Pomme	Stracciatella aux copeaux de chocolat	Clémentine	Banane	Cocktail de fruits au sirop



* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

ZOOM sur :

RECETTE

MOUSSE STRACCIATELLA

Ingrédients pour 4 personnes :

125g Chocolat blanc
30cl Crème liquide très froide
50g Mascarpone
2cuil. à café Sucre glace
80g Chocolat noir



Préparation :

Cassez le chocolat blanc en morceaux, mettez-le dans une jatte et ajoutez 10 cl de crème liquide. Faites fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes, sans faire trop chauffer.

Coupez le feu, mélangez soigneusement pour lisser. Délayez progressivement le mascarpone avec le reste de crème liquide, puis montez en Chantilly, au fouet électrique ou au batteur, en incorporant le sucre glace quand elle commence à prendre.

Incorporez délicatement cette chantilly au mascarpone dans le chocolat blanc fondu. Râpez grossièrement le chocolat noir, puis mélangez-le très délicatement dans la mousse.

Répartissez dans des bols ou ramequins hauts, placez au réfrigérateur au moins 3 h avant de servir.



La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs
300 Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des producteurs
300 Kg

Potiron
LOT ET
GARONNE 47

La route des producteurs
520 Kg

Pommes
CLERMONT
DESSOUS 47

La route des producteurs
80 Kg

Chou blanc
LOT ET GARONNE
47

La route des producteurs
1000 Kg

Pomme de terre
FAUILLET
47

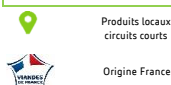
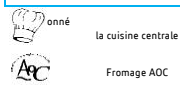


Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 24 au 28 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Fantaisie (Frisée, chou chinois et chicorée)	Saucisson à l'ail et cornichon (Roulade de volaille et cornichon)	Salade des Antilles (laitue, croûtons et vinaigrette à l'ananas et pamplemousse)	Potage de légumes	Pizza à la tomate et olives
Croustillant au fromage	Filet de hoki Armoricaine	Rôti de dinde au jus	Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf Dijonnaise
Carottes persillées	Boullgour	Filet de limande potiron et curcuma	Omelette nature	Stick végétarien nature
Edam	Fromage blanc aux fruits	Pommes smiles	Lentilles à la Paysanne	Epinards béchamel
Eclair au chocolat	Pomme	Crème dessert vanille	Purée de fruits	Kiwi



* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

ZOOM sur :

RECETTE MINI FROMAGE PANE

Ingrédients (2 personnes) :

8 Mini-fromages
Chapelure
Farine
2 Oeufs
Beurre(un peu)



Préparation :

Retirer les coques des fromages.

Préparer trois assiettes creuses, l'une contenant la farine, l'autre les deux œufs battus et la troisième la chapelure.

Rouler les fromages un par un dans la farine en enlevant l'excédent, puis dans les œufs et la chapelure. Pour une panure plus croquante repasser les fromages dans les œufs puis la chapelure.

Dans une poêle faire fondre du beurre puis cuire les fromages panés environ 3 minutes de chaque coté.

Servir immédiatement, le temps que c'est encore chaud et que le fromage coule



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs
900 Kg

Carottes
LANDES
40

La route des producteurs
50 Kg

Laitue
LOT ET
GARONNE 47

La route des producteurs
770 Kg

Pommes
COLAYRAC
ST CIRQ 47

La route des producteurs
730 Kg

Kiwi
FEUGAROLLES
47

La route des producteurs
200 Kg

Pomme de terre
FAUILLET
47



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 17 janvier au 23 janvier		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
lun 17 janvier	Salade de Betteraves														
	Daube d'agneau	X		X		X									
	Filet de merlu sauce bouillabaisse	X	X		X			X							
	Semoule		X												
	Cantal	X													
	Pommes bicolores locales														
mar 18 janvier	Salade coleslaw			X		X							X		
	Jambon blanc LR														
	Pané de blé fromage épinards	X	X												
	Purée de pommes de terre et potiron maison	X													
	Emmental	X													
	Straciatella copeaux chocolat	X								X					
jeu 20 janvier	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Haricots verts bio persillés														
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Banane BIO														
ven 21 janvier	Salade Buffalo et vinaigrette au sirop d'érable					X							X		
	Lasagnes à la bolognaise maison	X	X												
	Lasagne au saumon maison	X	X		X	X									
	Fromage fondu Président	X													
	Cocktail de fruits au sirop														

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 24 janvier au 30 janvier		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-LE PASSAGE													
lun 24 janvier	Salade fantaisie										X				
	Croustillant au fromage	X	X	X											
	Carottes fraîches persillées														
	Edam	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
mar 25 janvier	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Oeuf dur BIO mayonnaise			X									X		
	Filet de hoki sauce armoricaine	X			X	X		X	X						
	Boulgour		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Pommes bicolores locales														
jeu 27 janvier	Potage légumes bio	X													
	Saucisse de Toulouse bio														
	Omelette nature BIO	X		X											
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X									X		X		
	carre frais bio	X													
	Compote de poires maison														
ven 28 janvier	Pizza tomate olives	X	X												
	Bœuf sauté à la dijonnaise	X				X							X		
	Stick végétarien		X	X											
	Epinards béchamel	X	X												
	Fromage blanc sucré	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														