



Bonne année! **Menus Scolaire & Centre de loisirs**  
Du 03 au 07 Janvier 2022

Bonne année!



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LA GOURMANDE GALETTE DU CHEF	VENDREDI
Pizza au fromage	Céleri rémoulade	Endives aux noix	Salade coleslaw	Potage au potimarron
Filet de limande Meunière et citron	Sauté de bœuf Forestière	Rôti de veau au jus	Crêpinette de porc Normande	Pané de mozzarella et ketchup
Carottes Vichy	Pâtes Cagarol	Epinards et pommes de terre béchamel	Petits pois à la Lyonnaise	Lentilles à la Paysanne
Yaourt nature et sucre	Tomme	Pont l'Evêque	Crème Anglaise	Fromage frais aux fruits
Banane	Coupelle de compote de pommes abricots	Galette des Rois Frangipane	<i>Couronne des Rois Briochée</i>	Clémentine



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique



MSC durabilité de l'activité de pêche de 'HALIEUTIS.



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Nouveauté



Volaille certifiée

\* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

**Bonne Année**

L'ensemble de l'équipe Elior vous souhaite une excellente année 2022 !



**L HISTOIRE DE LA FEVE DANS LA GALETTE**

La tradition de la fève remonte au temps des Romains. Certains avaient pour habitude de désigner leur chef en cachant une pièce (argent, or ou pour les plus pauvres un haricot blanc) dans du pain, celui qui la trouvait était alors élu. C'est à la fin du 18e siècle que des fèves en porcelaine apparurent, représentant l'enfant Jésus. Sous la Révolution, il fut remplacé par un bonnet phrygien.

Aujourd'hui une multitude de fèves fantaisie existe et fond le bonheur des collectionneurs. Effectivement, ces petites figurines en porcelaine, sont pour certains un véritable objet de collection, cette collection s'appelle : la "fabophilie".



**La route des producteurs locaux et bio**



La route des producteurs  
350 Kg

Potimarron  
LOT ET GARONNE 47

La route des producteurs  
75 Kg

Tomme  
MONTAYRAL 47

La route des producteurs  
260 Kg

Lentille  
SAINT MAURIN 47

La route des producteurs  
150 Kg

Céleri Rave  
LOT ET GARONNE 47

La route des producteurs  
900 Kg

Carotte  
LANDES 40



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Du 10 au 14 Janvier 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Rillettes à la sardine	Potage au céleri	Salade Anglaise au Cheddar (Laitue, cheddar, croûtons et vinaigrette du Terroir)
Ravioli au Tofu Au fromage râpé	Poulet rôti	Rôti de bœuf et son jus	Sauté de dinde Basquaise	Poisson du Marché* au beurre blanc à la ciboulette
	Blanquette de lieu	Nuggets de blé	Plat végétarien façon couscous	
	Pommes rissolées	Poêlée Béarnaise	Riz créole	Chou fleur et pommes de terre béchamel
Camembert	Tomme grise	Fromage blanc nature et sucre	Mimolette	Petit moulé nature
Kiwi	Crème dessert chocolat	Banane	Clémentine	Compote de pommes pêches Et Petit Beurre



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique



MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Nouveauté



Volaille certifiée

\* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

Zoom sur :

## LA CLEMENTINE



La clémentine est le fruit du clémentinier. Elle est un agrume. Elle ne comporte pas de pépins, contrairement à la mandarine ; elle est légèrement moins grosse et plus facile à épucher.

Elle est principalement cultivée au Maroc, en Tunisie, en Espagne et en Corse. La clémentine de Corse a obtenu une indication géographique protégée (IGP).

La clémentine est un fruit riche en vitamine C, en vitamines du groupe B et en fibres, calcium et magnésium. Elle est peu calorique. Elle est juteuse, sucrée, légèrement acidulée. Elle est présente pendant la saison hivernale. C'est le 4ème fruit le plus consommé en France.



### La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs  
600 Kg

Carottes  
LANDES  
40

La route des producteurs  
65 Kg

Laitue  
LOT ET  
GARONNE 47

La route des producteurs  
75 Kg

Crème  
BEAUVILLE  
47

La route des producteurs  
730 Kg

Kiwi  
FEUGAROLLES  
47

La route des producteurs  
250 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
<b>Période du 3 janvier au 9 janvier</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - LE PASSAGE</b>													
lun 3 janvier	Pizza au fromage	X	X												
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Carottes Vichy														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Banane														
mar 4 janvier	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X			X	
	Bœuf sauté sauce forestière	X				X					X			X	
	Bolognaise végétarienne														
	Spirales bio		X												
	Tome de vache BIO	X													
	Compote de pomme abricot BIO														
jeu 6 janvier	Salade coleslaw			X		X								X	
	Crêpinette de porc sauce normande	X				X									
	Paupiette de saumon normande	X	X	X	X	X				X					
	Petits pois extra à la lyonnaise	X									X			X	
	Crème anglaise	X		X											
	Galette des rois briochée	X	X	X			X								
ven 7 janvier	Potage aux potimarron	X													
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X									X			X	
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Clémentine														

# 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
<b>Période du 10 janvier au 16 janvier</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - LE PASSAGE</b>													
lun 10 janvier	Oeuf dur BIO mayonnaise			X									X		
	Raviolis au tofu bio		X							X	X				
	Camembert BIO	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
mar 11 janvier	Carottes râpées														
	Poulet au jus	X				X					X		X		
	Blanquette de filet de lieu	X			X	X									
	Pommes rissolées														
	Tomme grise	X													
	Crème dessert chocolat bio	X													
jeu 13 janvier	Potage au céleri	X				X					X				
	Sauté de dinde sauce basquaise					X					X		X		
	Sauce couscous végétarien		X			X					X		X		
	Riz créole														
	Mimolette	X													
	Clémentine														
ven 14 janvier	Salade anglaise au cheddar	X	X			X								X	
	Filet lieu noir sauce beurre blanc	X			X	X									
	Chou-fleur béchamel et pommes de terre	X	X												
	Petit moulé nature	X													
	Compote pomme-pêche														