



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 31 MARS AU 4 AVRIL 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade Pomelos et sucre	Carottes râpées Endives et dés emmental	Escabe printanière 	
Sauté de bœuf sauce olives	Saucisse de Toulouse	Steak haché de veau Navarin	Filet de cabillaud sauce lombarde	
Filet de merlu huile d'olive et citron	Omelette	Coude à la méditerranéenne (courgettes, tomates, ail lentilles, thym) et fromage râpé	Bouchée azukis	
Carottes braisées	Haricots blancs	Haricots verts et persil	Epinards et pomme de terre béchamel	
Saint Nectaire Fourme d'Ambert	Petit moulé Pavé demi sel	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé	Brie Bleu
Fruits de saison		Fruits de saison	Moelleux nutolade	Fruits de saison
Gouters				
		Madeleines longue Lait		

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.

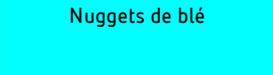
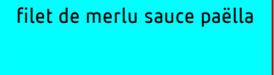
HVE Haute valeur environnementale



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Semaine du 7 AU 11 AVRIL 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Salade verte et maïs Salade de mache et emmental		 Chou blanc râpé sauce enrobante à l'ail Céleri méditerranéen (majaonnaise, huile d'olive, épices, paëlla, basilic, ail)  avec dés de mimolette	 Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette échalote 	
 Filet de saumon sauce crème	Nuggets de volaille  Nuggets de blé	 Bœuf braisé FR au jus  filet de merlu sauce paëlla	 Gratin campagnard (pomme de terre, lentilles, crème, curry)	 Rôti de porc (BBC) au jus  Œufs brouillés
 Riz	Petits pois	Mélange de légumes, haricots plats		Purée de brocolis
 Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé	 Cantal Pont l'évêque 	 Tomme Carré 	 Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre 	Fraidou Fromage frais au sel de Guérande
	Fruits de saison	Eclair chocolat Eclair vanille	Fruits de saison 	Glaces
Gouters				
		Pain confiture Fruit		



Fromage AOC

Viande de race



Produits locaux circuits courts

Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR

Nouveauté



Origine France

AOP/IGP



Viandes Label Rouge

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 14 AU 18 AVRIL 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé sauce enrobante Frisée aux croutons	 Beignet de choux fleur Samoussa aux légumes	Saucisson à l'ail et cornichons Œuf durs mayonnaise	Salade verte et maïs  Champignons vinaigrette	Taboulé  Salade de riz au surimi avec dés de mimolette 
 Jambon blanc	 Riz jumbalaya (haricot rouge, opignon, ail, carotte, tomate, paprika, cumin)	 Brandade de poisson 	  Rôti de bœuf froid et ketchup	 Filet de limande meunière
 Cube de saumon sauce bouillabaisse		 Salade verte	Galette Italienne (tomate, mozzarella, oignon, basilic)	 Gratin Crecy
 Boulgour sauce tomate	 Fromage fondu président Petit moulé ail et fines herbes	 Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	
 Edam  Gouda	 Fruits de saison	 Fruits de saison		Fruits de saison RUP
Gouters				
		Pain Fraidou		



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Origine France



Vianes 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 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 31 mars au 6 avril															
GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE															
lun 31 mars	Sauté de bœuf LR sauce olives														
	Filet de merlu sauce huile d'olive et citron				X	X									
	Carottes fraîches cuites à l'étouffée										X				
	Saint Nectaire	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Pomme BIO locale														
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
mar 1 avril	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Pomelos bio et sucre														
	Saucisse de Toulouse														
	Omelette nature BIO	X		X											
	Haricots blancs (maison)														
	Petit moulé nature	X													
	Pavé demi sel	X													
mer 2 avril	Carottes râpées					X									
	Endives et emmental	X				X									
	Coudes (pâtes) à la méditerranéenne		X								X				
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Orange Global Gap														
jeu 3 avril	Burger de veau sauce navarin		X												
	Boulettes azukis		X												
	Haricots verts persillés														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Moëlleux pâte de noisettes cacao	X	X	X			X								
ven 4 avril	Filet de colin lieu sauce lombarde	X			X	X									
	Epinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X												
	Pointe de Brie	X													
	Bleu	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 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 7 avril au 13 avril		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE													
lun 7 avril	Batavia														
	Salade de mâche														
	Filet de saumon à la crème	X			X										
	Riz camarguais créole														
	Yaourt Les 2 vaches nature bio et sucre	X													
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X											X		
mar 8 avril	Nuggets de volaille		X												
	Nugget's de blé		X												
	Petits pois extra fins au jus														
	Cantal	X													
	Pont l'Evêque	X													
	Pommes bicolores locales														
Orange Global Gap															
mer 9 avril	Chou blanc râpé bio			X		X							X		
	Céleri râpé bio					X					X				
	Boeuf LR cuit à l'étouffée au jus										X				
	Pavé de merlu sauce paëlla				X										
	Mélange légumes haricots plats														
	Tomme de vache BIO	X													
	Carré de l'est bio	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
Eclair à la vanille	X	X	X						X						
jeu 10 avril	Macédoine BIO mayonnaise			X										X	
	Betteraves bio														
	Gratin Campagnard végétarien	X									X		X		
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Banane France RUP														
ven 11 avril	Rôti de porc BBC au jus										X				
	Oeufs brouillé BIO	X		X											
	Purée de pommes de terre et brocolis maison	X													
	Fraidou	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
	Timbale vanille choco	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 14 avril au 20 avril		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE LACOUR													
lun 14 avril	Céleri râpé enrobante à l'ail	X		X		X					X		X		
	Coeur de frisée														
	Jambon blanc LR														
	Cubes de saumon sauce bouillabaisse	X	X		X			X							
	Boulgour BIO et sauce tomate		X												
	Edam Bio	X													
	Gouda bio	X													
mar 15 avril	Beignet de chou fleur	X	X												
	Samoussa aux légumes		X							X					
	Riz IGP et jambalaya														
	Riz camarguais créole														
	Fromage fondu Président	X													
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Fruit de saison BIO														
	FRUIT BIO 2														
mer 16 avril	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Oeuf dur BIO mayonnaise			X									X		
	Brandade de poisson maison	X			X										
	Laitue bio														
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X											X		
	Yaourt Les 2 vaches nature bio et sucre	X													
	Fruit de saison BIO														
	FRUIT BIO 2														
jeu 17 avril	Batavia														
	Radis														
	Rôti de bœuf FR														
	Gratin de piperade	X	X												
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
ven 18 avril	Taboulé bio		X												
	Salade de riz Bio au surimi		X	X	X			X					X		
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Gratin de Crécy	X	X												
	Banane France RUP														