



Menu

Du 02 juin au 06 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
	Céléri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)			Tomates vinaigrette
Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Omelette BIO		Penne BIO au jambon sauce fromagère (DURABLE)	Brandade de poisson
Filet de saumon sauce oseille (crème, oseille, oignon, ail, jus de citron)			Penne sauce fromagère (DURABLE)	
Lentilles	Carottes braisées		Penne BIO et fromage râpé	Salade verte
Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Saint Nectaire AOC		Fromage frais aux fruits BIO	
Fruits de saison BIO	Mousse au chocolat		Fruits de saison	Straciatella aux copeaux de chocolat



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"
Maison



Menu

Du 09 juin au 13 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE			Menu 100% circuit court	
				 Carottes râpées BIO, vinaigrette raspberry (au vinaigre de framboise) 
	Sauté de veau sauce marenco (tomate concassée, carotte, oignon, ail, champignon)		 Rôti de porc sauce basquaise	Calamars à la romaine et citrons
	 Filet de lieu noir sauce armoricaine		 omelette sauce basquaise	
	Haricots verts		 Pommes de terre vapeur	 Ratatouille et semoule 
	Coulommiers		 Yaourt nature et sucre	Petit moulé nature
	Fruits de saison		Fraises 	



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"
Maison



Menu

Du 16 juin au 20 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
	Melon		Tomate vinaigrette	
Sauté de bœuf LR à l'orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)	Chicken wings		Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	Poisson du marché sauce curry
Filet de Hoki sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)	Nuggets de blé			
Haricots beurre	Courgettes et riz IGP (60% légumes) fromage râpé		Semoule	Purée de pommes de terre
Fraidou	Carré BIO		Crème dessert à la fraise	Camembert
Fruits de saison				Fruits de saison



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"
Maison



Menu

Du 23 juin au 27 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

	Carottes rapées			Radis beurre
Cordon Bleu	 Filet de Saumon citron		 Jambon 	Rôti de bœuf froid LR et ketchup 
Croc'veggie au fromage			 Aiguillettes de colin pané	Œufs durs ketchup
Pâtes sauce tomate 	 Ratatouille et blé BIO 		 Frites	 Gratin de brocolis
Fromage frais aux fruits BIO 	Saint Nectaire AOC 		 Fromage fondu Président	
Fruits de saison			 Crêpe au sucre (artisanal)	Crème dessert praliné



  	Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	  	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	  	Pêche responsable Production locale Bleu blanc cœur	  	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	  	Indication Géographique Protégée Plat ou produit "ESSENTIEL" Maison
---	---	---	---	---	--	---	--	---	--



Menu

Du 30 juin au 04 juillet 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Melon jaune
Pastèque



Filet de Colin pané et citron



Omelette BIO

Raviolis au tofu (stock secours)



Filet de merlu sauce matelote
(herbes de provence, champignons, carottes,
oignons, ail)

Epinards béchamel BIO



Courgettes



Riz IGP



Fromage frais nature et sucre

Cantal AOC



Fraidou

Tomme blanche

Glace

Fraises



Purée pommes



Fruits de saison BIO



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"
Maison

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 2 juin au 8 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-ST LAURENT													
lun 2 juin	Sauté de boeuf LR sauce dijonnaise	X				X							X		
	Filet de saumon à l'oseille	X			X	X									
	Lentilles bio à la paysanne														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Pêche bio														
mar 3 juin	Céleri BIO méditerranéen			X		X					X		X		
	Omelette bio			X											
	Carottes fraîches cuites à l'étouffée										X				
	Saint Nectaire	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
mer 4 juin	Pastèque bio														
	Escalope de poulet LR Célestine	X													
	Oeufs durs Bio à l'andalouse			X		X							X		
	Semoule		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Compote de pommes bio														
jeu 5 juin	Penne sauce fromagère au jambon	X	X												
	Penne sauce fromagère au poisson	X	X		X										
	Penne semi complete Bio		X												
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Banane France RUP														
ven 6 juin	Salade de tomates														
	Brandade de poisson maison	X			X										
	Salade de Batavia														
	Straciatella copeaux chocolat	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 9 juin au 15 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-ST LAURENT													
mar 10 juin	Sauté de veau LR sauce marengo														
	Filet lieu noir à l'armoricaine	X			X						X				
	Haricots verts persillés														
	Coulommiers	X													
	Nectarine jaune														
mer 11 juin	Concombre vinaigrette														
	Dahl de pois cassés et riz pilaf bio					X							X		
	Riz bio pilaf														
	Edam bio	X													
	Timbale vanille choco	X													
jeu 12 juin	Rôti de porc BBC sauce basquaise					X									
	Omelette BIO sauce basquaise			X		X									
	Pommes vapeur														
	Yaourt Les 2 vaches nature bio et sucre	X													
	Fraises et sucre														
ven 13 juin	Carotte râpées BIO au citron					X									
	Calamar à la romaine		X						X						
	Ratatouille														
	Semoule		X												
	Petit moulé nature	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 16 juin au 22 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-ST LAURENT													
lun 16 juin	Sauté de bœuf LR à l'oriental					X									
	Filet de hoki sauce orientale				X	X									
	Haricots beurre														
	Fraidou	X													
	Pêche blanche														
mar 17 juin	Melon charentais														
	Chicken wings LR														
	NUGGETS DE BLE		X												
	Riz créole de camargue														
	Courgettes persillées														
	Carré de l'est bio	X													
mer 18 juin	Radis piccalilli	X		X		X							X		
	Escalope de porc BBC sauce basquaise					X									
	Omelette maison sauce basquaise	X		X		X									
	Chou fleur et pommes de terre béchamel	X	X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Pomme BIO locale														
jeu 19 juin	Salade de tomates														
	Semoule façon couscous BIO		X								X				
	Semoule bio		X												
	Crème dessert fraise	X													
ven 20 juin	Poisson frais du Marché sauce Curry	X			X								X		
	Purée de pommes de terre	X													
	Camembert	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 23 juin au 29 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-ST LAURENT													
lun 23 juin	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Croq veggie fromage	X	X	X											
	Tortis nappée de sauce tomate		X												
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Fruit de saison 1														
mar 24 juin	Carottes râpées					X									
	Filet de saumon sauce citron	X			X	X									
	Ratatouille bio et blé bio		X												
	Saint Nectaire	X													
mer 25 juin	Taboulé bio		X												
	Stick végétarien		X	X											
	Petits pois très fins														
	Gouda bio	X													
	Fraises														
jeu 26 juin	Jambon blanc LR														
	Aiguillette de colin panée	X	X		X										
	Frites														
	Fromage fondu Président	X													
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X											
ven 27 juin	Radis et beurre	X													
	Rôti de boeuf LR														
	Oeufs durs			X											
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X												
	Crème dessert au praliné	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 30 juin au 6 juillet		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-ST LAURENT													
lun 30 juin	Colin pané et citron		X		X										
	Epinards bio à la béchamel	X	X												
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
mar 1 juillet	Omelette bio			X											
	Courgettes fraîches														
	Cantal AOC	X													
	Fraises														
mer 2 juillet	Friand au fromage	X	X	X											
	Emincé de volaille bio sauce bobotie					X							X		
	Emincé basquaise		X	X							X				
	Coquillettes bio		X												
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Banane France RUP														
jeu 3 juillet	Melon jaune bio														
	Raviolis au tofu bio		X							X	X				
	Fraidou	X													
	Purée de pommes														
ven 4 juillet	Filet de merlu matelote	X		X	X	X									
	Riz créole de camargue														
	TOMME BLANCHE	X													
	Fruit de saison BIO														

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 2 juin au 8 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE													
lun 2 juin	Sauté de boeuf LR sauce dijonnaise	X				X							X		
	Filet de saumon à l'oseille	X			X	X									
	Lentilles bio à la paysanne														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Pêche bio														
mar 3 juin	Céleri BIO méditerranéen			X		X					X		X		
	Omelette bio			X											
	Carottes fraîches cuites à l'étouffée										X				
	Saint Nectaire	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
mer 4 juin	Pastèque bio														
	Escalope de poulet LR Célestine	X													
	Oeufs durs Bio à l'andalouse			X		X							X		
	Semoule		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Compote de pommes bio														
jeu 5 juin	Penne sauce fromagère au jambon	X	X												
	Penne sauce fromagère au poisson	X	X		X										
	Penne semi complete Bio		X												
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Banane France RUP														
ven 6 juin	Salade de tomates														
	Brandade de poisson maison	X			X										
	Salade de Batavia														
	Straciatella copeaux chocolat	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 9 juin au 15 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE													
mar 10 juin	Sauté de veau LR sauce marengo														
	Filet lieu noir à l'armoricaine	X			X						X				
	Haricots verts persillés														
	Coulommiers	X													
	Nectarine jaune														
mer 11 juin	Concombre vinaigrette														
	Dahl de pois cassés et riz pilaf bio					X							X		
	Riz bio pilaf														
	Edam bio	X													
	Timbale vanille choco	X													
jeu 12 juin	Rôti de porc BBC sauce basquaise					X									
	Omelette BIO sauce basquaise			X		X									
	Pommes vapeur														
	Yaourt Les 2 vaches nature bio et sucre	X													
	Fraises et sucre														
ven 13 juin	Carotte râpées BIO au citron					X									
	Calamar à la romaine		X						X						
	Ratatouille														
	Semoule		X												
	Petit moulé nature	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 16 juin au 22 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE													
lun 16 juin	Sauté de bœuf LR à l'oriental					X									
	Filet de hoki sauce orientale				X	X									
	Haricots beurre														
	Fraidou	X													
	Pêche blanche														
mar 17 juin	Melon charentais														
	Chicken wings LR														
	NUGGETS DE BLE		X												
	Riz créole de camargue														
	Courgettes persillées														
	Carré de l'est bio	X													
mer 18 juin	Radis piccalilli	X		X		X							X		
	Escalope de porc BBC sauce basquaise					X									
	Omelette maison sauce basquaise	X		X		X									
	Chou fleur et pommes de terre béchamel	X	X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Pomme BIO locale														
jeu 19 juin	Salade de tomates														
	Semoule façon couscous BIO		X								X				
	Semoule bio		X												
	Crème dessert fraise	X													
ven 20 juin	Poisson frais du Marché sauce Curry	X			X								X		
	Purée de pommes de terre	X													
	Camembert	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 23 juin au 29 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE													
lun 23 juin	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Croq veggie fromage	X	X	X											
	Tortis nappée de sauce tomate		X												
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Fruit de saison 1														
mar 24 juin	Carottes râpées					X									
	Filet de saumon sauce citron	X			X	X									
	Ratatouille bio et blé bio		X												
	Saint Nectaire	X													
mer 25 juin	Taboulé bio		X												
	Stick végétarien		X	X											
	Petits pois très fins														
	Gouda bio	X													
	Fraises														
jeu 26 juin	Jambon blanc LR														
	Aiguillette de colin panée	X	X		X										
	Frites														
	Fromage fondu Président	X													
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X											
ven 27 juin	Radis et beurre	X													
	Rôti de boeuf LR														
	Oeufs durs			X											
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X												
	Crème dessert au praliné	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 30 juin au 6 juillet		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE													
lun 30 juin	Colin pané et citron		X		X										
	Epinards bio à la béchamel	X	X												
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
mar 1 juillet	Omelette bio			X											
	Courgettes fraîches														
	Cantal AOC	X													
	Fraises														
mer 2 juillet	Friand au fromage	X	X	X											
	Emincé de volaille bio sauce bobotie					X							X		
	Emincé basquaise		X	X							X				
	Coquillettes bio		X												
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Banane France RUP														
jeu 3 juillet	Melon jaune bio														
	Raviolis au tofu bio		X							X	X				
	Fraidou	X													
	Purée de pommes														
ven 4 juillet	Filet de merlu matelote	X		X	X	X									
	Riz créole de camargue														
	TOMME BLANCHE	X													
	Fruit de saison BIO														