



# Menu

Du 02 juin au 06 juin 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

 Betteraves BIO vinaigrette	 Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)		 Rillettes de sardines	 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	 Brandade de poisson
 Lentilles	Carottes braisées		 Penne sauce fromagère	Salade verte
Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Saint Nectaire AOC		 Fromage frais aux fruits BIO	Tomme blanche
Fruits de saison BIO	Mousse au chocolat		Fruits de saison	 Stracciatella 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	
	 Taboulé au boulgour BIO		 Salade verte BIO et croûtons	 Carottes râpées BIO, vinaigrette raspberry (au vinaigre de framboise)
	Sauté de veau sauce marengo (tomate concassée, carotte, oignon, ail, champignon)		 Rôti de porc sauce basquaise (ce2)	Calamars à la romaine et citrons
	Haricots verts		 omelette sauce basquaise	 Ratatouille et semoule
	Coulommiers		 Yaourt nature et sucre	Petit moulé nature
	Fruits de saison		Fraises	Tarte abricotine fraiche



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



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

<p>Salade de blé à la parisienne BIO (tomate, maïs, ciboulette)</p>	<p>Melon</p>		<p>Tomate vinaigrette</p>	<p>Paté de volaille et cornichon</p>
<p>Sauté de bœuf LR à l'orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)</p>	<p>Chicken wings</p>		<p>Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</p>	<p>Poisson du marché sauce curry</p>
<p>Haricots beurre</p>	<p>Courgettes et riz IGP (60% légumes) fromage râpé</p>		<p>Semoule</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Fraidou</p>	<p>Carré BIO</p>		<p>Crème dessert à la fraise Crème dessert à la pomme et biscuits</p>	<p>Camembert</p>
<p>Fruits de saison</p>	<p>Glaces</p>			<p>Fruits de saison</p>



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
-------	-------	----------	-------	----------

 Macédoine mayonnaise 	Carottes rapées		 Pastèque	 Radis beurre
Cordon Bleu	 Filet de Saumon citron		Jambon 	Rôti de bœuf froid LR et ketchup 
Pâtes sauce tomate 	 Ratatouille et blé 		Jambon de volaille	 Gratin de brocolis
Fromage frais aux fruits 	Saint Nectaire AOC 		 Frites	Brie
Fruits de saison	Compote de pomme 		 Crêpe au sucre (artisanal)	Crème dessert praliné



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



# Menu

Du 30 juin au 04 juillet 2025



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** **VEGE**

**Bonnes Vacances!**

 Salade de coquillettes BIO au pesto	Tomate BIO vinaigrette		Melon jaune	Betteraves en salade, vinaigrette ciboulette
 Filet de Colin pané et citron	Omelette BIO		Raviolis au tofu	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

- |                                                        |                                                                        |                                                                   |                                                                                               |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Spécialité du chef<br>Viande racée<br>Produits BIO | <br>Nouvelles recettes<br><br>Label Rouge<br><br>Viande Origine France | <br>Pêche responsable<br>Production locale<br><br>Bleu blanc cœur | <br>Plat DURABLE<br><br>Appellation d'Origine Contrôlée<br><br>Appellation d'Origine Protégée | <br>Indication Géographique Protégée<br><br>Plat ou produit "ESSENTIEL"<br><br>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
<b>Période du 2 juin au 8 juin</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE</b>													
lun 2 juin	Betteraves bio														
	Sauté de boeuf LR sauce dijonnaise	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													
	Semoule		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Compote de pommes bio														
jeu 5 juin	Rillettes de la mer	X		X	X	X							X		
	Penne sauce fromagère au jambon	X	X												
	Penne sauce fromagère à la dinde	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														
	Tomme blanche	X													
	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
<b>Période du 9 juin au 15 juin</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE</b>													
mar 10 juin	Taboulé BIO au boulgour		X			X									
	Sauté de veau LR sauce marengo														
	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	Laitue bio														
	Rôti de porc BBC sauce basquaise					X									
	Rôti de dinde LR sauce basquaise					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													
	Tarte aux abricots	X	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 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 16 juin au 22 juin</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE</b>													
lun 16 juin	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Sauté de bœuf LR à l'oriental					X									
	Haricots beurre														
	Fraidou	X													
	Pêche blanche														
mar 17 juin	Melon charentais														
	Chicken wings LR														
	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									
	Escalope de dinde BBC basquaise					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	coupelle de pâté de volaille	X	X	X											
	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
<b>Période du 23 juin au 29 juin</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE</b>													
lun 23 juin	Macédoine BIO mayonnaise			X									X		
	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													
	Compote de pommes bio														
mer 25 juin	Taboulé bio		X												
	Stick végétarien		X	X											
	Petits pois très fins														
	Gouda bio	X													
	Fraises														
jeu 26 juin	Pastèque														
	Jambon de dinde														
	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												
	Brie	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
<b>Période du 30 juin au 6 juillet</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE</b>													
lun 30 juin	Salade de coquillettes bio au pesto		X												
	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	Salade de tomates bio														
	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	Salade de Betteraves														
	Filet de merlu matelote	X		X	X	X									
	Riz créole de camargue														
	TOMME BLANCHE	X													
	Fruit de saison BIO														