



Menus Scolaire & Centre de loisirs Semaine du 31 AU 4 AVRIL 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Essäü	Céleri rémoulade		Rillettes de thon	Salade coleslaw
Sauté de bœuf aux olives	Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille		Steak haché de veau Navarin	Filet de cabillaud sauce lombarde
Carottes braisées	Haricots blancs		Haricots verts et persil	Epinards et pomme de terre béchamel
Saint Nectaire	Petit moulé		Yaourt aromatisé	Brie
Fruits de saison	Compote de pomme		Moelleux nutolade	Fruits de saison



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 coquillettes au pesto		 Macédoine mayonnaise	Carottes rapées 
 Filet de saumon sauce crème	Nuggets de volaille		 Gratin campagnard (pomme de terre, lentilles, crème, curry)	 Rôti de porc (BBC) au jus 
 Riz	Petits pois			 Œufs brouillés
 Yaourt nature et sucre 	 Cantal		 Fromage frais aux fruits	Fraidou
Compote pomme pêche	Fruits de saison		Fruits de saison 	 Glaces



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 14 AU 18 AVRIL 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé sauce enrobante	Beignet de choux fleur		Salade verte et maïs	Taboulé
Jambon blanc	Riz jumbalaya (haricot rouge, opignon, ail, carotte, tomate, paprika, cumin)		Rôti de bœuf froid et ketchup	Filet de limande meunière
Jambon de dinde			Gratin de piperade (Macaronis et poivrons, fromage râpé)	Gratin Crecy
Boulgour sauce tomate	Fromage fondu président		Fromage frais nature et sucre	Camembert
Edam	Fruits de saison		Quatre quart choco	Fruits de saison RUP
Flan vanille				



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

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	Potage Essäu	X				X					X				
	Sauté de bœuf LR sauce olives										X				
	Carottes fraîches cuites à l'étouffée										X				
	Saint Nectaire	X													
	Pomme BIO locale														
mar 1 avril	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Saucisse de Toulouse														
	Saucisse pure volaille	X											X		
	Haricots blancs (maison)														
	Petit moulé nature	X													
	Compote de pommes bio														
mer 2 avril	Carottes râpées					X									
	Coudes (pâtes) à la méditerranéenne		X								X				
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
jeu 3 avril	Rillettes de thon	X		X	X	X								X	
	Burger de veau sauce navarin		X												
	Haricots verts persillés														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Moëlleux pâte de noisettes cacao	X	X	X			X								
ven 4 avril	Salade coleslaw			X		X							X		
	Filet de colin lieu sauce lombarde	X			X	X									
	Épinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X												
	Pointe de Brie	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														
	Filet de saumon à la crème	X			X										
	Riz camarguais créole														
	Yaourt Les 2 vaches nature bio et sucre	X													
	Compote pomme-pêche														
mar 8 avril	Salade de coquillettes au pesto		X												
	Nuggets de volaille		X												
	Petits pois extra fins au jus														
	Cantal	X													
	Pommes bicolores locales														
mer 9 avril	Chou blanc râpé bio			X		X							X		
	Boeuf LR cuit à l'étouffée au jus										X				
	Mélange légumes haricots plats														
	Tomme de vache BIO	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
jeu 10 avril	Macédoine BIO mayonnaise			X										X	
	Gratin Campagnard végétarien	X									X			X	
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Banane France RUP														
ven 11 avril	Carottes râpées					X									
	Rôti de porc BBC au jus										X				
	Rôti de dinde LR au jus										X				
	Purée de pommes de terre et brocolis maison	X													
	Fraidou	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													
lun 14 avril	Céleri râpé enrobante à l'ail	X		X		X					X		X		
	Jambon blanc LR														
	Jambon de dinde														
	Boulgour BIO et sauce tomate		X												
	Edam Bio	X													
	Gélifié vanille	X													
mar 15 avril	Beignet de chou fleur	X	X												
	Riz IGP et jambalaya														
	Riz camarguais créole														
	Fromage fondu Président	X													
	Fruit de saison BIO														
mer 16 avril	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Roulade de volaille et cornichons					X				X			X		
	Brandade de poisson maison	X			X										
	Laitue bio														
	Yaourt Les 2 vaches bio à la framboise	X											X		
	Fruit de saison BIO														
jeu 17 avril	Batavia														
	Rôti de bœuf FR														
	Gratin de piperade	X	X												
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Quatre quart au chocolat		X	X											
ven 18 avril	Taboulé bio		X												
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Gratin de Crécy	X	X												
	Camembert	X													
	Banane France RUP														