



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates	Friand au fromage		LE JOUR DU Betteraves vinaigrette	Salade Anglaise (Salade, croûtons, cheddar)
Filet de saumon Sauce Aurore	Escalope de poulet Marengo		Nems aux légumes sauce Nems	Rôti de bœuf BIO et sauce cocktail
Semoule BIO	Courgettes béchamel Et Pommes de terre		Riz Cantonnais	Haricots verts à l'ail
Tomme fleurie	Yaourt brassé aux fruits		Fromage blanc aux fruits	Croc'lait
Glace	Fruits BIO		Fruits	Cake au chocolat

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Confectionné à la cuisine centrale



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

LE JOUR DU

<p>Pastèque </p>	<p>Tomates vinaigrette </p>		<p>Radis rondelle et maïs</p>	<p> Salade de pois chiches BIO </p>
<p>Sauté de veau sauce Dijonnaise </p>	<p>Cordon bleu</p>		<p> Sauce Bolognaise BIO</p>	<p>Pizza tomate et fromage</p>
<p> Blé BIO Et Ratatouille BIO</p>	<p>Purée de pommes de terre </p>		<p> Pâtes spirales BIO (fromage râpé)</p>	<p>Salade composée (Laitue, olives noirs et dés de mimolette) (100-150 mg calcium) </p>
<p> Cantal</p>	<p>Coulommiers</p>		<p>Carré</p>	<p>Fraidou</p>
<p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Glace</p>		<p>Fruits </p>	<p>Crème au chocolat</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU 100% CIRCUITS COURT				
<p>Salade de tomates vinaigrette du Terroir</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p>		<p>LE PAYS BASQUE Salade composée (Salade, poivrons rouges et dés de brebis) Vinaigrette au piment d'Espelette (100-150 mg calcium)</p>	<p>Rosette et cornichons</p>
<p>Saucisse de Toulouse</p>	<p> Sauté de bœuf sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricots secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)</p>		<p> Axoa de veau Sauce Piment d'Espelette</p>	<p> Hoki pané et citron</p>
<p>Saucisse de volaille</p>				
<p> Lentilles BIO à la Paysanne</p>	<p>Rösti de légumes</p>		<p>Pommes vapeur</p>	<p>Gratin du Sud (fromage râpé : 100-150 mg calcium)</p>
<p> Camembert BIO (100-150 mg calcium)</p>	<p> Yaourt BIO à la framboise</p>		<p> Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)</p>	<p>Tomme fleurie</p>
<p> Compote de pommes BIO</p>	<p> Fruits BIO</p>		<p>Gâteau Basque</p>	<p>Fruit (Fraises au sucre)</p>

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<p> Concombre vinaigrette </p>	<p>Salade de pommes de terre BIO échalote </p>		<p>Melon </p>	<p> Houmous poivrons BIO</p>
<p>Sauté de porc CE2 aux pruneaux </p>	<p> Filet de merlu sauce Basquaise </p>		<p> Couscous BIO végétarien </p>	<p>Poulet rôti </p>
<p> Sauté de dinde aux pruneaux </p>				
<p> Carottes BIO Et Pommes de terre BIO </p>	<p>Duo de haricots verts et beurre </p>		<p>Semoule et légumes du couscous </p>	<p> Pâtes coquillettes BIO et ratatouille BIO (fromage râpé) </p>
<p>Edam</p>	<p>Saint Paulin</p>		<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Pavé demi sel</p>
<p>Crème chocolat</p>	<p>Banane (Rup)</p>	<p> Fruits BIO</p>	<p>Gâteau au yaourt </p>	<p> Fruits</p>

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Confectionné à la cuisine centrale

Menu

Du 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Taboulé </p>	<p>Pâté de foie et cornichons</p>		<p>BONNES VACANCES</p> <p> Duo melon jaune BIO et pastèque BIO</p>	<p>Rillettes de sardines </p>
<p>Pané de blé</p>	<p> Brandade de poisson </p>		<p> Chickens Wings et ketchup</p>	<p>Raviolis de volaille Et fromage râpé </p>
<p>Courgettes Provençale au gratin </p>	<p>Salade verte </p>		<p>Pommes smiles</p>	<p>Laitue </p>
<p> Yaourt BIO nature et sucre</p>	<p>Fraidou</p>		<p>Brie (100-150 mg calcium)</p>	<p>Mimolette</p>
<p> Fruits BIO</p>	<p>Fruit (Fraises au sucre)</p>		<p>Glace </p>	<p>Coupelle de compote de pommes</p>

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Confectionné à la cuisine centrale

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 1 juin au 7 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE PUYMIROL													
lun 1 juin	Salade de tomates														
	Filet de saumon sauce aurore	X			X										
	Semoule bio		X												
	TOMME BLANCHE	X													
	Timbale vanille choco	X													
mar 2 juin	Friand au fromage	X	X												
	Escalope poulet LR sauce marengo														
	Courgettes béchamel	X													
	Pommes vapeur														
	Yaourt brassé aux fruits	X													
	Banane bio														
mer 3 juin	Melon charentais														
	Croque Monsieur	X	X												
	Croque Monsieur de volaille	X	X												
	Ratatouille bio maison														
	Emmental	X													
	Crème dessert au caramel bio locale	X													
jeu 4 juin	Salade de Betteraves														
	Nem au légume			X						X					
	Riz bio cantonnais														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Pommes bicolores locales														
ven 5 juin	Salade anglaise au cheddar	X	X			X							X		
	Rôti de boeuf bio S/SAUCE														
	Haricots verts à l'ail														
	Croclait	X													
	Cake au chocolat	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
Période du 8 juin au 14 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE PUYMIROL													
lun 8 juin	Pastèque														
	Sauté de veau FR à la dijonnaise	X				X							X		
	Blé bio		X												
	Ratatouille bio maison														
	Cantal	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mar 9 juin	Salade de tomates														
	Cordon bleu	X	X							X					
	Purée de pommes de terre	X													
	Coulommiers	X													
	Timbale vanille fraise	X													
mer 10 juin	Saucisson à l'ail														
	Roulade de volaille									X					
	Filet lieu noir à l'aurore	X			X										
	Riz pilaf carotte														
	Yaourt bio Local au citron	X													
	Fraises et sucre														
jeu 11 juin	Radis rondelle et maïs														
	Bolognaise bio														
	Pâtes cagarol BIO locales		X												
	Carré de l'est	X													
	Abricots														
ven 12 juin	Salade de pois chiche bio														
	Pizza au fromage maison	X	X												
	Laitue														
	Fraidou	X													
	Crème au chocolat	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 15 juin au 21 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE PUYMIROL													
lun 15 juin	Salade de tomates														
	Saucisse de Toulouse														
	Saucisse pure volaille		X												
	Lentilles BIO locales à la paysanne														
	Camembert BIO	X													
	Compote de pommes bio locale														
mar 16 juin	Salade de Betteraves														
	Sauté de bœuf LR sauce bobotie					X							X		
	Rôstis de légumes														
	Yaourt bio local à la framboise	X													
	Abricots bio														
mer 17 juin	Melon jaune bio														
	Lasagnes Ricotta Epinards Chèvre	X	X	X											
	Gouda	X													
	Timbale vanille choco	X													
jeu 18 juin	Laitue														
	Poivrons marinés					X									
	Axoa de veau														
	Pommes vapeur														
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Gâteau basque	X	X	X											
ven 19 juin	Saucisson sec	X													
	Roulade de volaille									X					
	Filet de hoki pané et citron	X	X	X	X	X									
	Gratin du Sud	X													
	TOMME BLANCHE	X													
	Fraises et sucre														

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 22 juin au 28 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE PUYMIROL													
lun 22 juin	Concombre vinaigrette														
	Sauté de porc CE2 sauce pruneaux					X									
	Sauté de dinde BBC sauce pruneaux					X									
	Carottes bio et pommes de terre bio														
	Edam	X													
	Crème dessert chocolat	X													
mar 23 juin	Salade de pommes de terre bio à l'échalote												X		
	Filet de merlu sauce basquaise				X	X									
	Haricots verts et beurre sauce tomate														
	Saint Paulin	X													
	Banane France RUP														
mer 24 juin	Rillettes de colin	X		X	X	X							X		
	Rôti de veau FR														
	Salade de blé bio catalane		X			X							X		
	Fromage fondu Président	X													
	Abricots bio														
jeu 25 juin	Melon charentais														
	Base couscous végété BIO		X								X				
	Légumes couscous et semoule avec bouillon sans viande		X								X				
	Fromage blanc et sucre	X													
	Gâteau au yaourt maison	X	X	X											
ven 26 juin	Houmous poivrons bio					x	x			x					
	Poulet rôti														
	Ratatouille bio et coquille BIO		X												
	Pavé demi sel	X													
	Pêches jaunes locales														

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 29 juin au 5 juillet		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE PUYMIROL													
lun 29 juin	Taboulé		X												
	Escalope de blé panée		X	X											
	Courgettes à la provençale														
	Yaourt nature bio local et sucre	X													
	Abricots bio														
mar 30 juin	Pâté de foie	X	X							X			X		
	Roulade de volaille									X					
	Brandade de poisson maison	X			X										
	Laitue														
	Fraidou	X													
	Fraises et sucre														
mer 1 juillet	Concombre vinaigrette														
	Rôti de boeuf bio au jus										X				
	Petits pois à la paysanne														
	Gouda bio	X													
	Clafoutis aux pêches	X	X	X											
jeu 2 juillet	Melon jaune bio														
	Pastèque bio														
	Chicken wings LR														
	Pommes smiles														
	Pointe de Brie	X													
	Timbale vanille choco	X													
ven 3 juillet	Rillettes de la mer	X		X	X	X							X		
	Raviolis		X								X				
	Laitue														
	Mimolette	X													
	Coupelle de compote de pomme														