

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Crécy (à base de carottes)	Laitue au maïs		<b>LE JOUR DU</b>	Salade Anglaise (Salade Iceberg, croûtons, cheddar, vinaigrette du Terroir)
Sauté de porc CE2 aux pruneaux	Calamars à la Romaine		Omelette BIO nature	 Rôti de veau au jus
Sauté de dinde HVE aux pruneaux				
Semoule	Chou fleur BIO et pommes de terre béchamel		Petits pois à la Paysanne	Pâtes spirales BIO (fromage râpé)
Mimolette (>150 mg calcium)	Carré (100-150 mg calcium)		Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Fondu Président (>150 mg calcium)
Fruits (Ecoresponsable)	Coupelle de compote de pommes pêches HVE		Banane Rup	Stracciatella au chocolat
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>		<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>

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
<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Salade de mâche et croûtons</p>	<p> Potage de légumes et pommes de terre BIO</p>		<p>  Salade Façon Cauchoise (pommes de terre, crème fraîche, fromage blanc, vinaigre de cidre, ciboulette, ail et échalotes)</p>	<p>Salade buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs)</p>
<p> Curry aux légumes et lait coco</p>	<p> Hoki Pané et citron</p>		<p>  Escalope de poulet sauce camembert</p>	<p>  Sauté de bœuf sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de Provence)</p>
<p> Riz créole</p>	<p> Haricots verts BIO persillés</p>		<p> Poêlée de légumes BIO</p>	<p> Omelette au fromage</p>
<p> Cantal (&gt;150 mg calcium)</p>	<p>Tomme fleurie (100-150 mg calcium)</p>		<p> Fromage frais nature et sucre (&gt;100 mg calcium)</p>	<p> Gratin de Crécy</p>
<p>Coupelle de Compote pomme vanille HVE</p>	<p> Fruits BIO</p>		<p> Tarte normande</p>	<p> Fruits BIO</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>		<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</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 COURTS

<p>Cœur de scarole et maïs (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)</p>	<p>Salami et cornichons Tartinable de la mer tomate</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette du Terroir</p>	<p>Pizza au fromage (légumes, fromage de chèvre, mozzarella, emmental, basilic, huile d'olive)</p>
<p>Cordon bleu</p>	<p>Filet de merlu au curry</p>		<p>Rôti de veau au jus</p>	<p>Boulette de bœuf Sauce aux olives</p>
<p>Epinards Et Pommes de terre béchamel</p>	<p>Rösti de légumes</p>		<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Haricots verts BIO persillés</p>
<p>Edam (&gt;150 mg calcium)</p>	<p>Yaourt BIO nature et sucre (&gt;100 mg calcium)</p>		<p>Camembert BIO (100-150 mg calcium)</p>	<p>Fromage au sel de Guérande (100-150 mg calcium)</p>
<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Fruits (Ecoresponsable)</p>		<p>Crème dessert BIO au caramel (&gt;100 mg calcium)</p>	<p>Fruits BIO</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>		<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</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

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

**LE JOUR DU**

Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette <small>(mayonnaise, fromage blanc, échalote)</small>		Potage aux trois légumes pois cassés	Salade batavia et croûtons <small>(mayonnaise, ketchup)</small>
Galette Gourmande de légumes au brebis	Saucisse de Toulouse		Poulet rôti et dosette de ketchup	Filet de poisson frais sauce Basquaise
Petits pois à la Lyonnaise	Colin pané et citron			
Fromage blanc aux fruits <small>(&gt;100 mg calcium)</small>	Lentilles BIO à la Paysanne		Pommes sautées	Brocolis béchamel BIO
Fruits	Rouy <small>(100-150 mg calcium)</small>		Fraidou <small>(&gt;150 mg calcium)</small>	Yaourt brassé aux fruits <small>(&gt;100 mg calcium)</small>
Fruits	Liégeois au chocolat <small>(&gt;100 mg calcium)</small>		Fruits <small>(Ecoresponsable)</small>	Cake aux pépites de chocolat
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>		<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>

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

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

- Pêche responsable**
- Bleu Blanc Cœur**

- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

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

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

**LE JOUR DU**

Betteraves crues râpées BIO	Taboulé		Salade composée (iceberg, œuf, maïs)	Potage de légumes BIO
Sauce Carbonara	Nuggets de blé		Rôti de veau Navarin (carottes, navets, oignons, ail, tomate)	Emincé de kebab sauce blanche
Sauce Carbonara de dinde				
Pâtes coquillettes (fromage râpé)	Haricots verts persillés		Flageolets Et carottes	Purée de pommes de terre Et patate douce BIO
Fromage au sel de Guérande (100-150 mg calcium)	Yaourt nature et coulis de mangue (>100 mg calcium)		Crème Anglaise (>100 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)
Compote de pommes BIO	Kiwi jaune BIO		Moelleux au chocolat frais	Fruits BIO
<b>GOUTER</b>	<b>MENU COMPOSE PAR LES ENFANTS DE L'ECOLE BARA A AGEN</b>		<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>

- 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
<b>Période du 2 mars au 8 mars</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN</b>													
lun 2 mars	Sauté de porc CE2 sauce pruneaux					X									
	Oeufs durs Bio sauce basquaise			X											
	Semoule		X												
	Mimolette	X													
	Emmental	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Pomme rouge Ecoresponsable														
mar 3 mars	Laitue														
	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Calamar à la romaine		X						X						
	Chou fleur bio et pommes de terre bio en béchamel	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
	Compote de pomme vanille														
mer 4 mars	Betteraves vinaigrette														
	Salade de Haricots verts					X							X		
	Filet de saumon à l'oseille	X			X	X									
	Blé bio		X												
	Yaourt bio Local au citron	X													
	Yaourt nature bio local et sucre	X													
	Clémentine bio														
	Orange bio														
jeu 5 mars	Tarte fromage	X	X	X											
	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Omelette bio			X											
	Petits pois à la paysanne														
	Saint Nectaire	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Banane France RUP														
ven 6 mars	Salade anglaise au cheddar	X	X			X							X		
	Chou blanc râpé sauce enrobante échalote	X		X		X							X		
	Sauté de veau LR sauce basquaise														
	Filet de colin lieu sauce nantua	X			X	X		X	X						
	Pâtes cagarol BIO locales		X												
	Straciatella copeaux chocolat	X								X					
	Crème onctueuse vanille	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 mars au 15 mars</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN</b>													
lun 9 mars	Salade de mâche agrémenté de croûtons	X	X												
	Chou chinois vinaigrette														
	Curry de pois chiche et riz					X							X		
	Riz créole														
	Cantal	X													
	Comté	X													
	Compote de pomme vanille														
	Compote de pommes et abricots														
mar 10 mars	Potage légumes bio	X													
	Filet de hoki pané et citron	X	X	X	X	X									
	Haricots verts bio persillés														
	Orange bio														
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
mer 11 mars	Salade coleslaw rouge BIO			X									X		
	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Couscous merguez		X								X				
	Semoule façon couscous végétarien		X			X					X				
	Semoule		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Pavé demi sel	X													
	Gélifié vanille	X													
	Gélifié chocolat	X													
jeu 12 mars	Escalope de poulet LR sauce camembert	X													
	Pavé de merlu sauce dieppoise	X			X			X	X						
	Poêlée de légumes bio														
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Tarte normande	X	X	X											X
ven 13 mars	Sauté de boeuf LR forestière	X													
	Omelette au fromage	X		X											
	Gratin de Crécy	X	X												
	Tomme noire	X													
	Saint Paulin	X													
	Pomme BIO locale														
	Poires BIO 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
<b>Période du 16 mars au 22 mars</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN</b>													
lun 16 mars	Cœur de scarole croquante														
	Chou blanc rapé méditerranéen			X		X							X		
	Cordon bleu	X	X							X					
	Cordon végétal	X	X	X											
	Epinards et pomme de terre béchamel	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
	Chou à la vanille	X	X	X											
mar 17 mars	Filet de merlu sauce curry	X			X								X		
	Röstis de légumes					X					X				
	Yaourt nature bio local et sucre	X													
	Yaourt bio local à la framboise	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Pomme rouge Ecoresponsable														
mer 18 mars	Potage Essäu BIO	X													
	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote	X	X	X											
	Laitue														
	Saint Nectaire	X													
	Comté	X													
	Compote de pommes bio locale														
	Compote de pomme-fraise BIO														
jeu 19 mars	Carottes râpées					X									
	Rôti de veau FR au jus										X				
	Omelette au fromage	X		X											
	Purée de pommes de terre	X													
	Crème dessert au caramel bio locale	X													
ven 20 mars	Pizza au fromage	X	X												
	Pizza de saison alpes frais	X	X												
	Boulettes de bœuf FRANCE aux olives		X												
	Boulette pois chiche poivrons cumin BIO		X												
	Haricots verts bio persillés														
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
	Orange 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
<b>Période du 23 mars au 29 mars</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN</b>													
lun 23 mars	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Oeufs durs sauce piccalilli	X		X		X							X		
	Croustillant au fromage	X	X	X											
	Petits pois à la lyonnaise														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
	Clémentine														
Orange Global Gap															
mar 24 mars	Carotte râpées BIO au citron					X									
	Chou rouge râpé sauce à l'ail Bio	X		X		X							X		
	Saucisse de Toulouse														
	Colin pané et citron		X		X										
	Lentilles BIO locales à la paysanne														
	Liégeois au chocolat	X													
Liégeois à la vanille	X														
mer 25 mars	Saucisson sec et cornichons	X				X							X		
	Sardines à l'huile et citron				X										
	Boeuf RAV cuit à l'étouffée sauce dijonnaise	X				X							X		
	Oeufs brouillé BIO	X		X											
	Légumes aioli bio														
	Emmental	X													
	Tomme noire	X													
Banane bio															
jeu 26 mars	Poulet rôti														
	Nugget's de blé		X	X											
	Pommes sautées														
	Fraidou	X													
	Petit moulé nature	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
Poire allongée Ecoresponsable															
ven 27 mars	Batavia et croûtons	X	X												
	Céleri râpé sauce cocktail	X		X		X					X		X		
	Filet de lieu noir sauce basquaise				X										
	Bouquet de brocolis Bio béchamel	X													
	Cake aux pépites de chocolat maison	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 30 mars au 5 avril</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN</b>													
lun 30 mars	Betteraves bio														
	Salade coleslaw bio			X		X							X		
	Sauce carbonara	X	X			X									
	Emincé tajine		X	X		X					X				
	Coquillettes		X												
	Compote de pommes bio locale														
	Compote de pomme-fraise BIO														
mar 31 mars	Taboulé		X			X									
	Boulghour à l'orientale		X			X							X		
	Nugget's de blé		X	X											
	Haricots verts persillés														
	Yaourt nature	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
mer 1 avril	Radis et beurre	X													
	Endives et croutons..	X	X			X									
	Cube de hoki pané		X		X										
	Chou fleur bechamel	X													
	Edam	X													
	Gouda	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
jeu 2 avril	Rôti de veau FR sauce navarin														
	Filet de Cabillaud à la crème	X			X										
	Carottes fraîches persillées														
	Flageolets à l'ail														
	Crème anglaise	X		X											
	Moëlleux chocolat oeuf Paques	X	X	X			X			X					
ven 3 avril	Lamelles de kébab sauce crème	X													
	Oeufs brouillé BIO	X		X											
	Purée de patates douces	X													
	Saint Paulin	X													
	Mimolette	X													