



Menus Scolaire & Centre de loisirs Du 17 au 21 Mai 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Roulé au fromage Friand au fromage	Salade de tomates à la feta Concombre à la feta	Salade Buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges et maïs vinaigrette à l'érable) Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Cuisine MAESTRO
Nuggets de blé	Sauté de dinde Forestier	Jambon blanc	Axoia de bœuf	
Haricots verts persillés	Pavé colin patate douce épinards	Omelette aux fines herbes	Sauce Achard (Haricots blancs, carottes, haricots Plats)	Poisson du marché* sauce Cajun
Fromy Petit moulé nature	Pommes noisette	Purée de pommes de terre et patates douces	Pâtes papillons	Gratin du Sud (courgettes, tomates, basilic, ail, béchamel)
Pêches au sirop Cocktail de fruits au sirop	Banane ou glace selon cantine	Milk Shake Cacao	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Cantal Montboissier
			Pomme	Chou pomme d'Amour

Confectionné à la cuisine centrale

Produits locaux circuits courts

Agriculture Biologique

Bœuf Race à viande

Nouveauté

Fromage AOC

Origine France

MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.

Viandes Label Rouge

Volaille certifiée

* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur : Le chou pomme d'Amour



Ingrédients pour 4 personnes

Pâte à chou :

60g Beurre
125g Farine tamisée
4Oeufs entiers
1cuil. à café Sucre
1pincée Sel

Crème pâtissière :

0,5l Lait
3jaunes d'oeufs
50g Farine
1gousse Vanille
70g Sucre

Glaçage :

1 blanc d'œuf
150g de sucre glace
1 cuillère à café de jus de citron
Quelques gouttes de colorant alimentaire liquide

Préparation

1. Préparez la pâte à chou : dans une casserole, portez à ébullition 25 cl d'eau avec le sel, le sucre et le beurre en morceaux. Hors du feu, versez la farine d'un coup et mélangez vivement : la pâte doit former une boule qui se détache des parois. Laisser refroidir.
2. Cassez 1 œuf et incorporez-le. Faites de même avec les 3 autres, un à un. Filmez et réservez.
3. Dressez des petits tas de pâte à chou, de la taille d'une grosse noix sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourez pour 25 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Entrouvrez la porte du four 5 min. Laisser refroidir les choux sur une grille.
4. Préparez la crème pâtissière : travaillez les jaunes d'œufs et le sucre à la spatule, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la vanille. Faites bouillir le lait. Versez-le bouillant sur les jaunes d'œufs, d'abord doucement, puis plus vite. Remettez sur feu doux en mélangeant jusqu'au premier bouillon. Retirez du feu. Incorporez une noisette de beurre. Versez dans un saladier et laissez refroidir.
5. Découpez un chapeau sur les choux, ou pratiquez une incision à la base, par en-dessous avec une douille, puis garnissez-les de crème, à la cuillère ou à la poche à douille.
6. Pour le glaçage : battre légèrement le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il mousse. Ajouter le sucre glace et battre jusqu'à ce que le mélange devienne bien blanc et bien épais. Incorporer alors le jus de citron. Napper les choux et servir frais.



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs
250 Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des producteurs
410 Kg

Tomates
LOT ET
GARONNE 47

La route des producteurs
80 Kg

Concombres
FRANDESCAS
47

La route des producteurs
560 Kg

Courgettes
LOT ET
GARONNE 47

La route des producteurs
690 Kg

Pommes
LOT-ET-
GARONNE 47





Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 24 au 28 Mai 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Emincé de concombres Salade de tomates	Rillettes de saumon	Carottes râpées vinaigrette
	Crêpinette de porc Normande	Joue de bœuf Orientale	Steak haché aux oignons	Sauce bolognaise végétarienne au soja
	Paupiette de saumon Normande	Crêpe au fromage	Steak haché de cabillaud sauce safran	
FERIE	Lentilles à la Paysanne	Piperade et coquillettes	Printanière de légumes Saveur du Jardin	Pâtes Spirales
	Saint Nectaire Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Gouda Emmental
	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Banane	Fraises	Purée de fruits maison



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Origine France



Agriculture Biologique



MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Nouveauté



Volaille certifiée

* sous réserve d'approvisionnement chez notre fournisseur

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur :
La purée de fruits maison

Vendredi 28 mai 2021, sera servi de la purée de fruit faite à la cuisine centrale avec des produits locaux et sans sucre ajouté. A vos papilles !

Ingrédients pour 2 litres :

- 12 pommes (environ 2.1 kg)
- 440 mL d'eau

Préparation :

- 1 - Couper les pommes en quartiers grossiers sans les peler. Les mettre dans une casserole
- 2 - Ajouter l'eau jusqu'à environ 1-2 cm du fond, couvrir et cuire à feu doux une dizaine de minutes jusqu'à ce que les pommes soient complètement défaits.
- 3 - Réduire en purée à l'aide d'un moulin à légumes. Laisser refroidir et servir froid ou à la température de la pièce.



La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs

350 Kg

Carottes
FAUILLET
47

La route des producteurs

70 Kg

Concombres
FRANCESCAS
47

La route des producteurs

340 Kg

Lentilles
ST MAURIN
47

La route des producteurs

700 Kg

Fraises
LOT-ET-GARONNE 47

La route des producteurs

650 Kg

Pommes
LOT-ET-GARONNE 47



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 17 mai au 23 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE													
lun 17 mai	Roulé au fromage	X	X												
	Friand au fromage	X	X												
	Nugget's de blé		X								X				
	Haricots verts persillés														
	Fromy	X													
	Petit moulé nature	X													
	Pêches au sirop														
	Cocktail de fruits au sirop														
mar 18 mai	Salade de tomates														
	Concombre vinaigrette														
	Sauté de dinde sauce forestière	X				X					X		X		
	Pavé de colin pommes de terre douce et épinards	X	X		X										
	Pommes noisettes														
	Banane														
	Kiwis locaux														
	Dés de féta	X													
jeu 20 mai	Betteraves bio														
	Macédoine BIO mayonnaise			X									X		
	Axoa de boeuf Bio														
	Sauce achard de légumes														
	Papillon BIO		X												
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Yaourt Les 2 vaches bio au citron	X													
	Pomme BIO locale														
ven 21 mai	Filet de lieu noir sauce cajun	X			X										
	Gratin du Sud	X	X												
	Cantal	X													
	Montboissier	X													
	Chou saveur pomme d'amour	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 24 mai au 30 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE													
mar 25 mai	Crêpinette de porc sauce normande	X				X									
	Paupiette de saumon normande	X	X	X	X	X				X					
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X									X		X		
	Saint Nectaire	X													
	TOMME BLANCHE	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
	Liégeois à la vanille	X													
jeu 27 mai	Rillettes de la mer au saumon	X		X	X	X							X		
	Steak haché sauce oignons	X				X									
	Steak haché de cabillaud sauce safran	X	X	X	X	X									
	Printanière de légumes saveur jardin														
	Petit suisse sucré	X													
	Petit suisse aux fruits	X													
	Fruit de saison 1														
ven 28 mai	Carotte râpées BIO au citron														
	Bolognaise végétarienne														
	Spirales bio		X												
	Gouda bio	X													
	Emmental bio	X													
	Compote de pomme 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 17 mai au 23 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - CDL													
mer 19 mai	Salade Buffalo et vinaigrette au sirop d'érable					X							X		
	Carottes râpées														
	Jambon blanc LR														
	Omelette maison bio aux herbes	X		X											
	Purée de patates douces	X				X				X					
	Mimolette	X													
	Tomme grise	X													
	MilkShake cacao	X													
	Vinaigrette huile d'olive balsamique					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 24 mai au 30 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - CDL													
mer 26 mai	Concombre vinaigrette														
	Salade de tomates														
	Noix de joue de boeuf sauce orientale	X				X					X				
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Ratatouille maison et coquillettes		X								X		X		
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit de saison 1														