







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU ALTERNATIF VENDREDI
 *Laitue aux croûtons "Sainte Bazeille" Radis beurre	Salami et cornichon Rillettes maison aux deux poissons 	 *Céleri rémoulade "Francescas" Salade Fantaisie (Salade, chicorée, chou chinois)	*Salade de penne à la Catalane Taboulé	 Potage au potiron "Saint Vincent de Lamontjoie"
 Pavé de colin mariné à la Brésilienne (P/L<2, +70%MPA)	 Daube de bœuf "Lougratte" Plats légumineuse à l'Indienne (Petits pois, poivrons, tomate)	 Steak haché à la tomate Cube de saumon Dieppoise	Saucisse de Toulouse "Bigard" Pané de blé au fromager et épinards	Boulette de soja nature
 Epinards et pommes de terre béchamel "Fauillet"	Riz créole	Pommes smiles	 Carottes Saveur du Jardin "Fauillet"	 Lentilles BIO à la Paysanne "Pujols"
*Petit moulé nature Cotentin nature (>150 mg calcium)	 *Brie Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	*Edam Mimolette (>150 mg calcium)	*Gouda Saint Paulin (>150 mg calcium)	 Yaourt BIO nature et sucre "Ferme de la Seoune, Beauville" (>100 mg calcium)
*Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop	*Clémentine "Corse" Banane	*Liégeois à la vanille Mousse au chocolat	 *Kiwi BIO "M. GARRABOS, Feugarolles" Poire "Bressols"	 Cake au chocolat maison "Œuf gascon de Damazan"

Apport protidique : 23 gr de protides



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux



Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr

Date	Plat	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 10 décembre au 16 décembre		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE													
lun 10 décembre	Laitue aux croûtons	X	X												
	Radis et beurre	X													
	Daube de bœuf	X		X		X									
	Sauce à l'Indienne										X		X		
	Riz créole														
	Petit moulé nature	X													
	Contentin	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
	Ananas au sirop														
mar 11 décembre	Salami et cornichons	X				X							X		
	Rillettes aux deux poissons			X	X	X							X		
	Colin sauce brésilienne	X	X	X	X										
	Epinards et pomme de terre béchamel	X	X												
	Pointe de Brie	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Clémentine														
	Banane														
jeu 13 décembre	Salade de penne à la catalane		X			X							X		
	Taboulé		X												
	Saucisse Toulouse au jus	X				X									
	Pané de blé fromage et épinard	X	X												
	Carottes saveur du jardin														
	Gouda	X													
	Saint Paulin	X													
	Kiwis locaux														
	Poires Comice locales														
ven 14 décembre	Potage aux potimarron	X													
	Boulette de soja tomate basilic									X					
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X													
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Cake au chocolat maison	X	X	X											

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 où toutes ou une partie de ces substances allergènes sont présentes.

Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits
à la date d'émission du présent document.