



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

<p><b>Tomates vinaigrette</b> Concombres vinaigrette</p>	<p><b>Salade de blé à la parisienne aux dés d'emmental</b> (tomate, maïs, ciboulette) <b>Salade de coquillettes au pesto aux dés d'emmental</b> (basilic)</p>			
<p><b>Sauté de veau sauce basquaise</b> (tomate, poivron)</p>	<p><b>Chicken Wings</b></p>			
<p><b>Filet de merlu sauce basquaise</b> (tomate, poivron)</p>	<p><b>Croq'veggie à la tomate</b></p>			
<p><b>Pommes Campagnardes</b></p>	<p><b>Courgettes béchamel</b></p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>PONT DE L'ASCENSION</b></p>
<p><b>Fromage fondu Président Pavé demi sel</b></p>	<p>∞</p>			
<p>∞</p>	<p><b>Fruits</b></p>			



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
<b>Carottes râpées</b> <b>Vinaigrette basilic</b> Céleri rémoulade	<b>Betteraves en salade</b> <b>Vinaigrette échalote</b> Macédoine mayonnaise	<b>Taboulé</b> Salade de riz à la californienne (ananas, petits pois, tomate)	 Roulé de surimi et mayonnaise	<b>Tomates</b> <b>aux dés d'emmental</b> <b>vinaigrette du Terroir</b> Salade verte aux dés d'emmental au maïs
Lasagnes à la bolognaise		Rôti de bœuf froid et ketchup	<b>Hot Dog</b> (Saucisse de francfort LR)	Filet de colin frais Meunière et citron
Lasagne au saumon	Omelette	Bouchées azuki (blé, haricots azuki, tomate, courgettes, poivrons) et ketchup	<b>Hot Dog végétarien</b> (stick végétarien)	
Salade verte	Pommes Rissolées	Chou fleur Sauce Mornay (béchamel et fromage)	<b>Salade</b> verte aux dés de mimolette	Haricots beurre Saveur du Soleil (basilic, tomates, oignons) (CE2)
Brie Carré	<b>Fromage frais</b> <b>aux fruits</b> Fromage frais nature et sucre	<b>Gorgonzola</b> Fourme d'Ambert		
	Fruits (Ecoresponsable)	<b>Purée</b> <b>de pommes</b> Purée de pommes verveine	 <b>Soupe de fraise</b> à la menthe	<b>Tarte</b> <b>Normande</b> Tarte aux poires

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Confectionné à la cuisine centrale

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- HVE Haute valeur environnementale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>Concombres vinaigrette</b> Tomates Vinaigrette moutarde à l'ancienne	<b>Mousse de canard et cornichons</b> Terrine de légumes	<b>LE JOUR DU</b> <b>Végé</b> <b>Carottes râpées vinaigrette</b> Courgettes râpées vinaigrette basilic
	<b>Sauté de bœuf</b> sauce lyonnaise (oignons, ail)	<b>Emincé de dinde</b> sauce forestière (crème, champignon)	<b>Brandade de poisson</b> (purée de pommes de terre) (Et Fromage râpé)	<b>Sauce à la mexicaine</b> (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)
	<b>Filet de lieu</b> sauce aneth	<b>Omelette aux oignons</b>		
FERIE	<b>Petits pois à la Paysanne</b>	<b>Jeunes carottes persillées</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Semoule</b>
	<b>Cantal Bleu d'Auvergne</b>	<b>Brie Carré</b>		<b>Petit moulé nature</b> Fondu Président
	<b>Fruits (Ecoresponsable)</b>	<b>Chou vanille</b> Eclair à la vanille	<b>Fruits</b>	<b>Crème dessert au chocolat</b> <b>Crème dessert au caramel</b>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Confectionné à la cuisine centrale

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- HVE Haute valeur environnementale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			<b>MENU 100%</b>
	<b>Salade iceberg, radis et maïs</b> <b>Vinaigrette nature</b> Cœur de scarole et olives vertes	<b>N</b> <b>Taboulé au boulgour, chou fleur et courgettes</b> Salade de blé à la catalane (poivrons, tomates)	<b>Pastèque</b> Melon Jaune	Tomates au chèvre vinaigrette
Filet de lieu sauce orientale (tomate, légume couscous, cumin)	Egréné de pois cassés sauce tomate	Rôti de veau froid et mayonnaise	Jambon blanc	Poulet rôti
		<b>Bouchées au pistou</b> (blé, pois, tomate, oignon, basilic)	Filet de hoki Waterzoï	Omelette aux herbes
Mélange de 4 céréales (blé, épeautre, orge, riz)	Riz créole	Ratatouille et pommes vapeur	Pâtes spirales Et fromage râpé	Carottes Vichy
<b>Petit suisse nature</b> Petit suisse aux fruits	<b>Fraidou</b> Petit moulé ail et fines herbes	<b>Yaourt nature et sucre</b> Yaourt aromatisé à la vanille		
Fruits (Ecoresponsable)	<b>Cupelle de compote de pommes</b> Cupelle de compote pomme abricots	Banane Rup	Glace ou Liégeois chocolat / vanille	Moelleux aux pommes



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Confectionné à la cuisine centrale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

# 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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 6 mai au 12 mai</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN</b>													
lun 6 mai	Salade de tomates														
	Concombre vinaigrette														
	Sauté de veau LR sauce basquaise					X									
	Filet de merlu sauce basquaise				X	X									
	Pommes campagnardes														
	Fromage fondu Président	X													
	Pavé demi sel	X													
mar 7 mai	Salade de blé bio à la parisienne		X			X								X	
	Salade de coquillettes bio au pesto		X												
	Chicken wings LR														
	Croq veggie tomate		X	X											
	Courgettes béchamel	X	X												
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
	Pomme BIO locale														

# 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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 13 mai au 19 mai</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN</b>													
lun 13 mai	Carotte râpées BIO au citron														
	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X		
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Lasagnes au saumon	X	X	X	X										
	Pointe de Brie	X													
	Carré de l'est	X													
mar 14 mai	Betteraves bio														
	Macédoine BIO mayonnaise			X									X		
	Omelette bio			X											
	Pommes rissolées														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
Poire allongée Ecoresponsable															
mer 15 mai	Taboulé		X												
	Salade de riz à la californienne					X							X		
	Rôti de bœuf FR														
	Boulettes azukis		X												
	Chou fleur sauce mornay	X													
	Gorgonzola	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Purée de pomme Bio														
Purée de pommes verveine BIO															
jeu 16 mai	Roulé de surimi		X	X	X	X		X	X				X		
	Hot dog (porc)	X	X			X					X		X		
	Hot Dog végétarien	X	X	X		X					X		X		
	Laitue bio														
	Soupe de fraise à la menthe														
ven 17 mai	Salade de tomates														
	Laitue														
	Filet de colin meunière citron	X	X	X	X										
	Haricots beurre saveur du midi														
	Tarte normande	X	X	X											X
Tarte aux poires fraîche	X	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 20 mai au 26 mai</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN</b>													
mar 21 mai	Sauté de bœuf FR sauce lyonnaise	X				X									
	Filet de colin lieu à l'aneth	X			X	X									
	Petits pois à la paysanne														
	Cantal	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Pêche jaune Ecoresponsable														
	Nectarine jaune ecoresponsable														
mer 22 mai	Concombre vinaigrette														
	Salade de tomates														
	Emincé de dinde LR sauce forestière	X				X									
	Omelette maison bio aux oignons	X		X											
	Jeunes carottes persillées														
	Pointe de Brie BIO	X													
	Carré de l'est bio	X													
	Chou à la vanille	X	X	X			X			X				X	
	Eclair à la vanille	X	X	X						X					
jeu 23 mai	Mousse de canard et cornichons		X			X							X		
	Terrine de légumes	X	X	X							X				
	Brandade de poisson maison	X			X										
	Laitue														
	Orange bio														
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
ven 24 mai	Carottes râpées														
	Courgettes marinées														
	Semoule à la mexicaine BIO		X												
	Semoule bio		X												
	Petit moulé nature	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
	Crème dessert BIO chocolat	X													
	Crème dessert BIO au caramel beurre salé	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 27 mai au 2 juin</b>															
<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN</b>															
lun 27 mai	Filet de colin lieu sauce orientale				X	X					X				
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Nectarine Blanche ecoresponsable														
	Pêche blanche Ecoresponsable														
mar 28 mai	Cœur de scarole croquante														
	Salade croquante														
	Egrené de pois sauce tomate	X	X												
	Riz créole														
	Fraidou	X													
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Compote de pommes BIO														
Compote de pomme abricot BIO															
mer 29 mai	Taboulé au boulgour de choux fleurs et brocolis		X			X							X		
	Salade de blé à la catalane		X			X							X		
	Rôti de veau FR														
	Bouchée pistou	X	X												
	Ratatouille														
	Pommes vapeur persillées														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Banane France RUP														
jeu 30 mai	Melon jaune bio														
	Pastèque bio														
	Jambon blanc LR														
	Filet de hoki sauce waterzoï	X			X						X				
	Pâtes spirales BIO		X												
	Petit pot vanille-chocolat / Liégeois	X								X Liégeois choco					
ven 31 mai	Salade de tomates														
	Poulet rôti														
	Omelette maison bio aux herbes	X		X											
	Carottes Vichy														