

















Bonne année!

Menus Scolaire Du 02 au 06 Janvier 2023

Bonne année!



LUNDI VACANCES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Œuf dur BIO mayonnaise BIO		 Salade verte à l'emmental	
	 Parmentier BIO aux pois BIO 		 Filet de lieu Matelote	 Sauté de bœuf Bourguignon 
			 Epinards béchamel	 Carottes BIO Et Blé BIO
	Emmental BIO			Fromage blanc nature et sucre
	Orange BIO		<i>Couronnes des Rois</i> 	Pomme 



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté



Vergers Ecoresponsables



Plat Végétarien
















Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Menus Scolaire

Du 09 au 13 Janvier 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade 	Potage au potiron 		Salade BIO au maïs BIO 	
Filet de hoki pané et citron 	Poulet Rôti au jus 		Couscous végétarien BIO (légumes BIO et semoule BIO) 	Bœuf braisé Dijonnaise 
Pâtes coquillettes au fromage râpé 	Blettes et pommes de terre béchamel 			Duo de flageolets et carottes 
	Fromage frais aux fruits		Camembert BIO 	Yaourt nature et sucre
Crème dessert chocolat	Fruit		Purée de fruits BIO 	Pomme 



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté



Vergers Ecoresponsables



Plat Végétarien



Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Menus Scolaire

Du 16 au 20 Janvier 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade Buffalo (salade, haricots rouges, maïs vinaigrette au sirop d'érable)</p>		<p>Salade de blé BIO à la Californienne</p>	Salade farandole (salade, radis, chou)
Paupiette de veau Normande	<p>Jambon blanc</p> <p>Jambon de poulet</p>		Omelette BIO au fromage	<p>Paella au poisson</p>
Polenta	<p>Purée de pommes de terre et potiron </p>		<p>Carottes BIO braisées </p>	
<p>Saint Nectaire</p>			Edam BIO	Fromage frais au sel de Guérande
Fruit	<p>Stracciatella aux copeaux de chocolat</p>		Kiwi BIO	Flan nappé caramel



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté



Vergers Ecoresponsables



Plat Végétarien






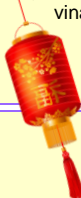




Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Menus Scolaire

Du 23 au 27 Janvier 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes 	Carottes râpées BIO  vinaigrette aux pommes		Salade Asiatique (chou chinois, oignons frits vinaigrette asiatique)	Salade Anglaise (Salade  , cheddar, croûtons vinaigrette du Terroir)
La Morbiflette (pommes de terre, lardons, morbier)	Axoa de bœuf BIO		 Nems aux légumes Sauce Nems	Filet de limande Meunière et citron
Tartiflettes sans porc				
	Pâtes cagarol BIO 		Riz créole	Poêlée Béarnaise
	Vache qui rit BIO		Yaourt nature et sucre	
Fruit	Compote de pommes BIO		Nougat Chinois	Cake Nutollade et pépites



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable
 Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouveauté



Vergers Ecoresponsables



Plat Végétarien





















Recettes développées par le comité des chefs experts.
 Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.



Menus Scolaire

Du 30 Janvier au 03 Février 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw 	 Potage aux poireaux et pommes de terre BIO 		Endives et mimolette 	
Filet de lieu aux câpres 	Ravioli BIO au tofu 		Rôti de veau au jus  	Cordon bleu 
Epinards et pommes de terre béchamel 			Haricots verts aux champignons 	Petits pois Saveur du Soleil 
Fromage frais aux fruits	Camembert BIO 		Fraidou	Emmental
	Pomme BIO 		<i>Crêpe au sucre</i> 	Fruit



Fromage AOC



Produits locaux circuits courts



Pêche Responsable
Signe de qualité ELIOR



Origine France



Viandes Label Rouge



Viande de race



Confectionné à la cuisine centrale



Nouvelauté



Vergers Ecoresponsables



Plat Végétarien



Recettes développées par le comité des chefs experts.
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.

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 2 janvier au 8 janvier		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
mar 3 janvier	Oeuf dur BIO mayonnaise			X									X		
	Hachis à l'égrené de pois BIO	X													
	Emmental bio	X													
	Orange bio														
jeu 5 janvier	Laitue														
	Filet de colin lieu en matelote	X	X	X	X	X									
	Epinards béchamel	X	X												
	Galette des rois briochée	X	X	X			X								
ven 6 janvier	Sauté de boeuf bourguignon	X		X		X									
	Carottes BIO et blé BIO		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Pommes bicolores 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 9 janvier au 15 janvier		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 9 janvier	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Filet de hoki pané et citron	X	X	X	X	X									
	Coquillettes		X												
	Crème dessert chocolat	X													
mar 10 janvier	Potage aux potimarron	X													
	Poulet au jus	X				X									
	Blettes à la béchamel	X	X												
	Pommes de terre en cubes														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Banane France RUP														
jeu 12 janvier	Salade verte bio														
	Semoule façon couscous BIO		X												
	Semoule bio		X												
	Camembert BIO	X													
	Compote de poires maison														
ven 13 janvier	Boeuf cuit à l'étouffée sauce dijonnaise	X				X							X		
	Flageolets à l'ail														
	Carottes Vichy														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Pommes bicolores 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 16 janvier au 22 janvier		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 16 janvier	Paupiette de veau sauce normande	X	X			X				X					
	Polenta	X													
	Saint Nectaire	X													
	Clémentine														
mar 17 janvier	Salade Buffalo et vinaigrette au sirop d'érable					X							X		
	Jambon blanc LR														
	Jambon de dinde									X					
	Purée de pommes de terre et potiron maison	X													
	Stracciatella copeaux chocolat	X								X					
jeu 19 janvier	Salade de blé bio californienne		X			X							X		
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Carottes BIO braisées	X									X				
	Edam Bio	X													
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
ven 20 janvier	Salade farandole														
	Poisson paëlla				X	X		X	X						
	Riz paëlla				X			X	X						
	fromage frais sel de guerande	X													
	Flan saveur 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
Période du 23 janvier au 29 janvier		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 23 janvier	Potage de légumes														
	La morbiflette	X				X									
	La morbiflette à la dinde	X				X									
	Orange Global Gap														
mar 24 janvier	Carotte râpées BIO au citron														
	Axoa de boeuf Bio														
	Pâtes Spirales BIO		X												
	Vache qui rit Bio	X													
	Compote de pommes bio														
jeu 26 janvier	Salade asiatique		X			X				X			X		
	Nem au légume			X						X					
	Riz créole														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Nougats chinois											X		X	
ven 27 janvier	Salade anglaise au cheddar	X	X			X							X		
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Poêlée de légumes béarnaise	X				X					X				
	Cake nutolade et pépites	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 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 30 janvier au 5 février		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 30 janvier	Salade coleslaw			X		X							X		
	Filet de colin lieu aux câpres				X										
	Epinards et pomme de terre béchamel	X	X												
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
mar 31 janvier	Potage aux poireaux et aux pommes de terre Bio	X													
	Raviolis au tofu bio	X	X							X	X				
	Camembert BIO	X													
	Pomme BIO locale														
jeu 2 février	Perle du Nord														
	Rôti de veau au jus	X				X									
	Haricots verts et champignons														
	Fraidou	X													
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X											
ven 3 février	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Petits pois saveur du midi														
	Emmental	X													
	Banane France RUP														