

BIGANOS [®] PORTO DU PAYSAN		CETTE SEMAINE AU MENU			
		Menus prévisionnels			
	LUNDI 02/01/2018	MARDI 03/04/2018	MERCREDI 04/04/2018	JEUDI 05/04/2018	VENREDI 06/04/2018
S E M A I N E 1 4		Paté	Ouf dur	Radis	Pizza
		Wings de poulet	Croque monsieur	Spaghetti Bolognaise au soja	Dos de cabillaud au chorizo
		Haricots verts	Salade verte		Purée de pomme de terre douce
		Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
	Fruit de saison	Compote	Feuilletée de Pâques	Fruit de saison	
Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos ils sont susceptible de changer en fonction des approvisionnements					
Produits biologiques					
Produits Locaux					
Viande Française					

BIGANOS [®] PORTO DU PAYSAN		LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LES MENUS														
JOURS	MENUS	Arachides	Crustacés	Céleri	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame	
LUNDI																
	MARDI	Paté														
		Wings de poulet			X		X	X			X	X		X		
Haricots verts																
Fromage							X									
MERCREDI	Fruit de saison															
	Ouf dur									X	X					
	Croque monsieur					X	X									
	Salade verte									X						
JEUDI	Laitage						X									
	Compote															
	Radis															
	Spaghetti					X										
	Soja												X			
VENREDI	Fromage						X									
	Feuilletée					X	X				X					
	Pizza															
	Dos de cabillaud		X									X				
VENREDI	Purée de PDT douce						X									
	Fromage						X									
	Fruit de saison						X									
PERIODE DU AU 2018 (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)																
Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles (décret du 11/12/2014)																

BIGANOS Porte du Bassin		CETTE SEMAINE AU MENU				BIGANOS Porte du Bassin			
		Menus prévisionnels							
		LUNDI 09/04/2018	MARDI 10/04/2018	MERCREDI 11/04/2018	JEUDI 12/04/2018	VENREDI 13/04/2018			
S E M A I N E 1 5	Concombre à la crème	Salade de lentilles échalottes	Betterave mimosa	Carotte rapée	Salade verte dés de jambon				
	Poulet roti aux épices	Parmentier végétale	Sauté de volaille	Roti de bœuf	Poisson meunière				
	Haricots verts	Salade verte	Ratatouille	Poêlée de légumes	Riz				
	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage	Laitage				
	Laitage	Laitage	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison				
Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos ils sont susceptible de changer en fonction des approvisionnements									
Produits biologiques									
Produits Locaux									
Viande Française									





















BIGANOS Porte du Bassin		LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LES MENUS														
JOURS	MENUS	Arachides	Crustacés	Céleri	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Ceufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame	
LUNDI	Concombre									X						
	Poulet															
	Haricots verts															
	Fromage						X									
MARDI	Laitage						X									
	Salade lentilles									X						
	Parmentier végétale				X								X			
	Salade verte									X						
MERCREDI	Fromage						X									
	Laitage						X									
	Betterave									X						
	Sauté de volaille															
JEUDI	Ratatouille															
	Fromage						X									
	Fruit															
	Carottes									X						
VENREDI	Roti de bœuf															
	Poêlée de légumes			X												
	Fromage						X									
	Pâtisserie	X					X				X					
VENREDI	Salade verte jambon									X						
	Poisson meunière		X			X	X		X		X	X				
	Riz															
	Laitage						X									
PERIODE DU AU 2018 (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)																
Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service. Il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles (décret du 11/12/2014)																


BIGANOS [®] Porto du Bassin		CETTE SEMAINE AU MENU				
		Menus prévisionnels				
		LUNDI 16/04/2018	MARDI 17/04/2018	MERCREDI 18/04/2018	JEUDI 19/04/2018	VENDREDI 20/04/2018
S E M A I N E 1 6	Sardine	Salade de tomate	Salade de choux vert croûton fromage	Macédoine mayonnaise	Pizza	
	Tajine de volaille	Cœur de merlu	Jambon braisé	Boulette végétale à la tomate bio.	Wings	
	Semoule bio.	Epinard béchamel	Pomme de terre vapeur	Pâtes bio.	Printanière de légume	
	Laitage	Fromage à la coupe	Laitage	Fromage	Fromage	
	Fruit de saison	Pâtisserie	Compote	Fruit de saison bio.	Laitage	
	Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos ils sont susceptible de changer en fonction des approvisionnements					
Produits biologiques						
Produits Locaux						
Viande Française						

BIGANOS [®] Porto du Bassin		LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LES MENUS													
JOURS	MENUS	Arachides	Crustacés	Céleri	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Ceufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame
LUNDI	Sardine	X										X			
	Tajine de volaille														
	Semoule					X									
	laitage						X								
MARDI	Fruit														
	Salade de tomate									X					
	Cœur de merlu											X			
	Epinard béchamel					X	X								
MERCREDI	Fromage						X								
	Pâtisserie	X					X				X				
	Choux vert croûton fromage					X	X			X					
	Jambon braisé														
JEUDI	Pomme de terre														
	Laitage						X								
	Compote														
	Macédoine mayonnaise									X	X				
VENDREDI	Boulette végétale												X		
	Pâtes					X									
	Fromage						X								
	Fruit														
VENDREDI	Pizza					X	X								
	Wings					X	X			X	X		X		
	Printanière de légume														
	Fromage						X								
	Laitage						X								

PERIODE DU AU 2018 (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service. Il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles (décret du 11/12/2014)

  CETTE SEMAINE AU MENU  					
Menus prévisionnels					
	LUNDI 23/04/2018	MARDI 24/04/2018	MERCREDI 25/04/2018	JEUDI 26/04/2018	VENREDI 27/04/2018
S E M A I N E 1 7	Betterave 	Salade de patates 	Celeri mayonnaise 	Carotte rapée 	Saucisson à l'ail
	Chili de soja 	Emincé de dinde au paprika 	Chipolata 	Boulette de bœuf 	Poisson de la criée
	Riz Pilaf 	Duo de choux	Lentilles	Poellée forestière 	Gratin de courgette 
	Fromage	Fromage à la coupe 	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage
	Pâtisserie	Fruit de saison 	Laitage	Laitage	Fruit de saison 
<i>Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos ils sont susceptible de changer en fonction des approvisionnements</i>					
Produits biologiques 					
Produits Locaux 					
Viande Française 					

 LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LES MENUS															
JOURS	MENUS	Arachides	Crustacés	Céleri	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame
LUNDI	Betterave									X					
	Chili de soja												X		
	Riz Pilaf														
	Fromage						X				X				
	Pâtisserie	X					X								
MARDI	Salade de patates					X				X	X				
	Dinde au paprika						X								
	Duo de choux														
	Fromage						X								
	Fruit de saison														
MERCREDI	Celeri mayonnaise			X						X	X				
	Chipolata														
	Lentilles														
	Fromage						X								
	Laitage						X								
JEUDI	Carotte rapée									X					
	Boulette de bœuf			X		X	X				X				
	Poellée forestière			X											
	Fromage						X								
	Laitage						X								
VENREDI	Saucisson														
	Poisson		X									X			
	Gratin de courgette						X				X				
	Fromage						X								
	Fruit de saison						X								

PERIODE DU AU 2018 (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)

Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles (décret du 11/12/2014)