

















Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos en collaboration avec une diététicienne.  
Ils sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements.

lundi 04 juillet 2022	mardi 05 juillet 2022	mercredi 06 juillet 2022	jeudi 07 juillet 2022	vendredi 08 juillet 2022
<b>TOMATE CROC AU SEL</b>  ----- <b>SANDWICH THON SALADE</b> (5,9,10,11) ----- <b>CHIPS (1)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b> 	<b>MELON CHARENTAIS</b> ----- <b>SANDWICH POULET ROTI</b> (5,9,10) ----- <b>CHIPS (1)</b> ----- <b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>SALADE EXOTIQUE (9,11)</b> ----- <b>POULET SAUCE ANTILLAISE</b>  ----- <b>POELEE DE LEGUME (6)</b> ----- <b>LAITAGE (6)</b>  ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>PASTEQUE</b> ----- <b>SANDWICH JAMBON</b> <b>EMMENTAL (5,6)</b> ----- <b>CHIPS (1)</b> ----- <b>YAOURT A BOIRE (6)</b>	<b>CAROTTES BATONNET</b>  ----- <b>FILET DE POISSON SAUCE</b> <b>HOLLANDAISE (10,6)</b> ----- <b>BOULGOUR EN PILAF (5,6)</b>  ----- <b>FROMAGE A LA COUPE (6)</b> ----- <b>LAITAGE (6)</b>
 Produits biologiques		 Viande Française		<b>Allergènes (ADO*) :</b>
 Produits Locaux		 Label rouge		1 Arachides, 2 Céleri
 Pêche durable		 Haute valeur environnementale		3 Crustacés, 4 Fruits à coque
 Bleu blanc cœur		 Indication géographique protégée		5 Gluten, 6 Lait
 Appellation d'origine protégée		 Appellation d'origine contrôlée		7 Lupin, 8 Mollusques
				9 Moutarde, 10 Œufs
				11 Poissons, 12 Sésame
				13 Soja, 14 Sulfites
				* Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO