

























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 17 Octobre 2022	mardi 18 Octobre 2022	mercredi 19 Octobre 2022	jeudi 20 Octobre 2022	vendredi 21 Octobre 2022
FRIAND AUX FROMAGES(5,6,10) ----- OEUF DUR SAUCE MORNAY(5,6,10)  ----- EPINARDS A LA CREME(6)  ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON	CHOUX ROUGE AUX POMMES(9) ----- RÔTI DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE(6)   ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES(6) ----- FROMAGE A LA COUPE(6) ----- SALADE DE FRUITS	CELERI VINAIGRETTE(2,9)  ----- PILON DE POULET RÔTI AUX ÉPICES   ----- POMME DE TERRE SAUTÉE(6)  ----- LAITAGE(6) ----- FRUITS DE SAISON	POTAGE DE POTIMARRON(6) ----- ROTI DE PORC AU JUS   ----- GRATIN DE CHOUX FLEUR(5,6)  ----- FROMAGE A LA COUPE(6) ----- CRÈME DESSERT CHOCOLAT(6)	BETTERAVES MIMOSA(9,10)  ----- FILET DE COLIN SAUCE CHORON(6,11)  ----- RIZ CREOLE BIO(6)  ----- LAITAGE(6) ----- CLAFOUTIS AUX CERISES(5,6,10)
 Produits biologiques		 Viande Française		Allergènes (ADO*) :
 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