






















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 15 Mai 2023	mardi 16 Mai 2023	mercredi 17 Mai 2023	jeudi 18 Mai 2023	vendredi 19 Mai 2023
<p><b>SALADE DE TOMATES (9)</b> </p> <p>-----</p> <p><b>HACHIS PARMENTIER DE BOEUF (6)</b>   </p> <p>-----</p> <p><b>LAITAGE(6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>COMPOTE DE POMME SUD OUEST</b></p>	<p><b>SALADE DE CEREALES (5,9)</b> </p> <p>-----</p> <p><b>ÉMINCE DE PORC AU CARMEL (5)</b> </p> <p>-----</p> <p><b>POELEE DE LEGUMES MAISON (6)</b> </p> <p>-----</p> <p><b>FROMAGE A LA COUPE (6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>FRUITS DE SAISON</b></p>	<p><b>JULIENNE DE CAROTTES VINAIGRETTE (9)</b></p> <p>-----</p> <p><b>EMINCE DE VEAU A LA CREME (6)</b>  </p> <p>-----</p> <p><b>COQUILLETES (6)</b> </p> <p>-----</p> <p><b>LAITAGE(6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>FRUITS DE SAISON</b> </p>		
 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