




















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 22 Mai 2023	mardi 23 Mai 2023	mercredi 24 Mai 2023	jeudi 25 Mai 2023	vendredi 26 Mai 2023
<p>MACÉDOINE MAYONNAISE (9,10) -----</p> <p>ÉMINCÉ DE BOEUF AUX ECHALOTES ----- </p> <p>HARICOTS VERTS BIO (6) ----- </p> <p>LAITAGE(6) -----</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉE (9) -----</p> <p>TORTELLINI SAUCE TOMATE (5,10) ----- </p> <p>FROMAGE A LA COUPE (6) -----</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE (9) -----</p> <p>NOIX DE JAMBON MARINÉE A L ORANGE ----- </p> <p>COQUILLETES (5,6) ----- </p> <p>LAITAGE(6) -----</p> <p>COMPOTE DE POIRE</p>	<p>SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE (9) ----- </p> <p>ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX ÉPICES ----- </p> <p>COURGETTES PERSILLÉES -----</p> <p>FROMAGE A LA COUPE (6) -----</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE CROÛTONS TOMATE MAÏS(4,5,9) -----</p> <p>FILET DE TRUITE SAUCE HOLLANDAISE (10,6,11) ----- </p> <p>RIZ CRÉOLE BIO(6) ----- </p> <p>FROMAGE PORTION <150 (6) -----</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>
 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