











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 29 Mai 2023	mardi 30 Mai 2023	mercredi 31 Mai 2023	jeudi 01 Juin 2023	vendredi 02 Juin 2023
	BÉTTERAVES MIMOSA (9) ----- SAUTÉ DE DINDE AUX ÉPICES ----- BROCOLIS SAUTÉS (6) ----- FROMAGE A LA COUPE ----- FRUITS DE SAISON	CONCOMBRE BATONNET ----- SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE (6) ----- LAITAGE(6) ----- FRUITS DE SAISON	SALADE DE PATES ----- EMINCE DE VEAU LAQUE ----- PETITS POIS A LA FRANCAISE ----- FROMAGE A LA COUPE ----- PÂTISSERIE (10,13,5,6)	SALADE DE TOMATES (9) ----- FILET D ESTURGEON SAUCE CITRON ----- COEUR DE BLÉ (6) ----- FROMAGE A LA COUPE ----- LAITAGE(6)
 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