

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 25 Septembre 2023	mardi 26 Septembre 2023	mercredi 27 Septembre 2023	jeudi 28 Septembre 2023	vendredi 29 Septembre 2023
<b>BETTERAVES VINAIGRETTE (9)</b> ----- <b>ROTI DE PORC A LA MOUTARDE (5,6,9)</b> ----- <b>BOULGOUR (5,6)</b> ----- <b>YAOURT AROMATISÉ VANILLE (6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>SALADE COLESLAW (2,9)</b> ----- <b>SAUTÉ DE VOLAILLE AUX ÉPICES (6)</b> ----- <b>BROCOLIS AU JUS AILLÉ (6)</b> ----- <b>CRÈMEUX BOURGUIGNON (6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>PASTEQUE</b> ----- <b>EMINCE DE BOEUF SAUCE BARBECUE</b> ----- <b>POMME DE TERRE SAUTÉE (6)</b> ----- <b>FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO (6)</b> ----- <b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>RADIS (6)</b> ----- <b>BOLOGNAISE VÉGÉTALE (5,6)</b> ----- <b>SPAGHETTIS (6)</b> ----- <b>ORTOLAN BIO (6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>SALADE DE CŒUR DE BLÉ (5,9)</b> ----- <b>FILET DE LIEU NOIR SAUCE HOLLANDAISE (6,10,11)</b> ----- <b>CAROTTES BRAISÉES (6)</b> ----- <b>VACHE QUI RIT (6)</b> ----- <b>TARTE AU CITRON (5,6,10,14)</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