



MENU DES ECOLES SEMAINE 40

du lundi 02 Octobre 2023
au vendredi 06 Octobre 2023

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 02 Octobre 2023	mardi 03 Octobre 2023	mercredi 04 Octobre 2023	jeudi 05 Octobre 2023	vendredi 06 Octobre 2023
SALADE PIEMONTAISE(9,10) ----- BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE ----- FLAN DE COURGETTES (10,6) ----- TERRA NOSTRA (6) ----- FRUITS DE SAISON	POTAGE POTIRON (6) ----- ÉMINCE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE ----- SPAGHETTIS (6) ----- SAINT ALBRAY (6) ----- YAOURT A BOIRE (6)	SALADE BUFFALO (9) ----- ESCALOPE DE POULET ----- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON (6) ----- FROMAGE A LA COUPE (6) ----- ILE FLOTTANTE (6,10)	CAROTTES RÂPÉE (9) ----- BLANC DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS (6) ----- HARICOTS PLATS A LA TOMATE ----- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO (6) ----- COMPOTE DE POIRE	BÉTTERRAVES MIMOSA (9,10) ----- FILET DE TRUITE SAUCE HOLLANDAISE (6,10,11) ----- BOULGOUR EN PILAF (5,6) ----- GOUDA BIO (6) ----- FRUITS DE SAISON
 Produits biologiques	 Viande Francaise	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		