

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 27 Novembre 2023	mardi 28 Novembre 2023	mercredi 29 Novembre 2023	jeudi 30 Novembre 2023	vendredi 01 Décembre 2023
<p>SALADE DE POMME DE TERRE (9) </p> <p>-----</p> <p>CHIPOLATAS </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS BIO (6) </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE PORTION <150 (6)</p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON </p>	<p>DUO DE CHOUX VINAIGRETTE (9) </p> <p>-----</p> <p>GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE (6)</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE A LA COUPE (6)</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE POMME ABRICOT</p>	<p>SALADE MEXICAINE (9)</p> <p>-----</p> <p>ÉMINCE DE PORC AU CARMEL (5) </p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO (6) </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE A LA COUPE (6)</p> <p>-----</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE (6) </p>	<p>CAROTTES RAPÉES (9) </p> <p>-----</p> <p>SAUTÉ DE DINDE AUX ÉPICES </p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE </p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSE AUX FRUITS (6)</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE POMME</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON (6) </p> <p>-----</p> <p>FILET DE LIEU NOIR SAUCE HOLLANDAISE (10,6,11) </p> <p>-----</p> <p>COQUILLETES (6) </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE A LA COUPE (6)</p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON </p>
Produits biologiques		Viande Française		Allergènes (ADO*) :
Produits Locaux		Label rouge		1 Arachides, 2 Cèleri
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