











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 04 Décembre 2023	mardi 05 Décembre 2023	mercredi 06 Décembre 2023	jeudi 07 Décembre 2023	vendredi 08 Décembre 2023
CHOUX BLANC AUX POMMES (9) ----- COUSCOUS VÉGÉTALE ----- SEMOULE (5,6) ----- LAITAGE (6) ----- PUREE POMME	POTAGE COURGETTE VACHE QUI RIT ----- EMINCE DE VEAU A LA NORMANDE (6) ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- FROMAGE A LA COUPE ----- TIRAMISU	RADIS (6) ----- SANDWICH POULET ROTI ----- CHIPS (1,5) ----- LAITAGE (6) ----- FRUITS DE SAISON	POTAGE PARMENTIER ----- ROTI DE PORC AU JUS ----- CHOUX FLEUR PERSILLADE ----- FROMAGE PORTION <150 (6) ----- FRUITS DE SAISON	CAROTTE RAPÉE GERME DE SOJA ----- FILET D ESTURGEON SAUCE CITRON ----- RIZ CREOLE BIO (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