






























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 Mars 2024	mardi 05 Mars 2024	mercredi 06 Mars 2024	jeudi 07 Mars 2024	vendredi 08 Mars 2024
<p>POTAGE DE LEGUMES (6)  </p> <p>-----</p> <p>BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE (10,2,5,6)</p> <p>-----</p> <p>BOULGOUR EN PILAF(10,2,5,6) </p> <p>-----</p> <p>TOMME GRISE BIO (6) </p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON </p>	<p>PAVE SAUCISSON (6) </p> <p>-----</p> <p>SAUTÉ DE POULET (5,6)  </p> <p>-----</p> <p>PETITS LEGUMES (6)</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE (6)</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>	<p>PANAIS RAPE AU FROMAGE BLANC (6) </p> <p>-----</p> <p>SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE (6)  </p> <p>-----</p> <p>LAITAGE (6)</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (9) </p> <p>-----</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE (5,6)   </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLES (6)</p> <p>-----</p> <p>GALET DE LOIRE (6)</p> <p>-----</p> <p>NID D ABEILLE AUX AMANDES (5,6,10)</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON(6) </p> <p>-----</p> <p>FILET DE TRUITE CRÈME DE CIBOULETTE (6,11) </p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO (6) </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO (6) </p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>
 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