











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 26 Février 2024	mardi 27 Février 2024	mercredi 28 Février 2024	jeudi 29 Février 2024	vendredi 01 Mars 2024
COLESLAW VINAIGRETTE ----- BOLOGNAISE VÉGÉTALE ----- SPAGHETTIS (6) ----- LAITAGE(6) ----- COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE DE POTIMARRON (6) ----- EMINCE DE BOEUF AUX ECHALOTES ----- PETITS POIS ----- FROMAGE A LA COUPE(6) ----- COMPOTE POMME ABRICOT	CHOUX SURIMI MAYONNAISE (10,11,3,5,6,9) ----- EMINCE DE VEAU A LA NORMANDE (6) ----- BOULGOUR EN PILAF (10,2,5,6) ----- LAITAGE ----- FRUITS DE SAISON	BETTERAVES MIMOSA (9) ----- JAMBON BRAISE SAUCE CREME ----- POELEE BASQUAISE ----- FROMAGE PORTION <150 (6) ----- FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE CROÛTONS TOMATE MAÏS(4,5,9) ----- FILET DE POISSON SAUCE CITRON ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE A LA COUPE(6) ----- PÂTISSERIE
 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