

























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 01 Avril 2024	mardi 02 Avril 2024	mercredi 03 Avril 2024	jeudi 04 Avril 2024	vendredi 05 Avril 2024
	<p>SALADE PICARDE  </p> <p>-----</p> <p>POULET ROTI  </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLES (6)</p> <p>-----</p> <p>GALET DE LOIRE (6)</p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON BIO </p>	<p>PANAIS RAPE AU FROMAGE BLANC (6) </p> <p>-----</p> <p>BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE (5, 13) </p> <p>-----</p> <p>PÂTES (6) </p> <p>-----</p> <p>LAITAGE (6)</p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>TABOULÉ (5)</p> <p>-----</p> <p>EMINCE DE VEAU A LA NORMANDE (6)</p> <p>-----</p> <p>POEELE DE LEGUMES MAISON (6)</p> <p>-----</p> <p>ORTOLAN BIO (6) </p> <p>-----</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE (4, 5, 6, 10, 13)</p>	<p>BETTERAVES CRUES RÂPÉES VINAIGRETTE (9) </p> <p>-----</p> <p>FILET DE TRUITE CRÈME DE CIBOULETTE (5,6,11) </p> <p>-----</p> <p>BOULGOUR EN PILAF (5,6) </p> <p>-----</p> <p>RONDELE NATURE BIO (6) </p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON BIO </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