











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 08 Avril 2024	mardi 09 Avril 2024	mercredi 10 Avril 2024	jeudi 11 Avril 2024	vendredi 12 Avril 2024
<p><b>CHOU FLEUR VINAIGRETTE (9)</b> ----- <b>EMINCE DE POULET AUX EPICES (6)</b> ----- <b>HARICOTS PLATS</b> ----- <b>LAITAGE (6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b></p>	<p><b>PIZZA MAISON (5,6)</b> ----- <b>COLOMBO DE PORC</b> ----- <b>RIZ CREOLE BIO (6)</b> ----- <b>FROMAGE A LA COUPE (6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b></p>	<p><b>SALADE DE TOMATES</b> ----- <b>EMINCE DE BOEUF AUX ECHALOTES</b> ----- <b>POMMES BOULANGERE (2)</b> ----- <b>LAITAGE(6)</b> ----- <b>COMPOTE POMME PECHE</b></p>	<p><b>CAROTTES RÂPEES (9)</b> ----- <b>CROUSTI FROMAGE (5,6,10)</b> ----- <b>PÂTES (5,6)</b> ----- <b>FROMAGE A LA COUPE (6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b></p>	<p><b>SALADE DE RIZ (5,9,10)</b> ----- <b>PAVÉ DE MERLU SAUCE CURCUMA (5,6)</b> ----- <b>COURGETTES FRAICHES PERSILLÉES</b> ----- <b>CROC LAIT (6)</b> ----- <b>PÂTISSERIE (5,6,10,13)</b></p>
 Produits biologiques		 Viande Française		<b>Allergènes (ADO*) :</b>
 Produits Locaux		 Label rouge		1 Arachides, 2 Cœleri
 Pêche durable		 Haute valeur environnementale		3 Crustacés, 4 Fruits de 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 Soja
				13 Soja, 14 Sulfites
				* Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO