





















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 29 Avril 2024	mardi 30 Avril 2024	mercredi 01 Mai 2024	jeudi 02 Mai 2024	vendredi 03 Mai 2024
<p> SALADE DE TOMATES MAIS (9)</p> <p>-----</p> <p>BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE (2,5,6,10)</p> <p>-----</p> <p>COQUILLETES BIO (5,10) </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE PORTION <150 (6)</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE POMME ABRICOT</p>	<p>CHOU FLEUR VINAIGRETTE (9)</p> <p>-----</p> <p>POULET ROTI  </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS (6) </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE A LA COUPE (6)</p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON </p>		<p>SALADE DE PATES AU SURIMI (3,5,9,10,11,13)</p> <p>-----</p> <p>ÉMINCÉ DE VEAU MILANAISE (2)</p> <p>-----</p> <p>BROCOLIS SAUTÉS (6) </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE A LA COUPE (6)</p> <p>-----</p> <p>GLACE (6)</p>	<p>COMBRE VINAIGRETTE (9) </p> <p>-----</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE CITRON (11) </p> <p>-----</p> <p>POMME DE TERRE VAPEUR (6)</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE PORTION <150 (6)</p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON </p>
 Produits biologiques		 Viande Française		Allergènes (ADO*) :
 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 Same
				13 Soja, 14 Sulfites
				* Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO