















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 06 Mai 2024	mardi 07 Mai 2024	mercredi 08 Mai 2024	jeudi 09 Mai 2024	vendredi 10 Mai 2024
<p>MACEDOINE VINAIGRETTE (9) ----- ÉMINCÉ DE PORC MOUTARDE A L ANCIENNE (2,9) ----- BOULGOUR EN PILAF (5,6)  ----- YACURT NATURE SUCRE BIO (6)  ----- FRUITS DE SAISON</p>	<p>ROSETTE LYONNAISE (6) ----- ÉMINCÉ DE DINDE AUX ÉPICES (2,6) ----- CAROTTES BRAISEES (6)  ----- FROMAGE A LA COUPE (6)  ----- 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 Soja
				13 Soja, 14 Sulfites
				* Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO