











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 17 Juin 2024	mardi 18 Juin 2024	mercredi 19 Juin 2024	jeudi 20 Juin 2024	vendredi 21 Juin 2024
<p>SALADE DE CEREALES (14,5,9) ----- EMINCE DE BOEUF SAUCE BARBECUE (14,2,5,6) ----- HARICOTS VERTS BIO (6) ----- LAITAGE (6) ----- FRUITS DE SAISON</p>	<p>JULIENNE DE CAROTTES VINAIGRETTE (9,14) ----- CROUSTILLANT CHEDDAR (5,6,10) ----- LENTILLES (6) ----- FROMAGE A LA COUPE (6) ----- COMPOTE DE POMME</p>	<p>SALADE VERTE MAÏS CROÛTONS COEUR DE PALMIER (5,6,9,14) ----- ROTI DE PORC AU JUS ----- POEELE FORESTIERE (6) ----- FROMAGE PORTION <150 (6) ----- CREME DESSERT VANILLE (6)</p>	<p>SARDINES (11) ----- POULET ROTI ----- RATATOUILLE ----- FROMAGE A LA COUPE (6) ----- FRUITS DE SAISON</p>	<p>MELON ----- CALAMARS A L ARMORICAINE (5,3,11) ----- RIZ CREOLE BIO (6) ----- LAITAGE (6) ----- FRUITS DE SAISON</p>
 Produits biologiques		 Viande Francaise		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