











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 24 Juin 2024	mardi 25 Juin 2024	mercredi 26 Juin 2024	jeudi 27 Juin 2024	vendredi 28 Juin 2024
<b>SALADE DE TOMATES (14,9)</b> ----- <b>TORTELLINI SAUCE TOMATE (2,5,6)</b> ----- <b>FROMAGE PORTION &lt;150 (6)</b> ----- <b>COMPOTE POMME ABRICOT</b>	<b>CHARCUTERIE</b> ----- <b>FISH AND CHIPS (11,5)</b> ----- <b>HARICOTS BEURRE PERSILLES (6)</b> ----- <b>FROMAGE A LA COUPE (6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>TOMATE CROC AU SEL</b> ----- <b>SANDWICH JAMBON BLANC</b> ----- <b>CHIPS</b> ----- <b>YAOURT A BOIRE</b> ----- <b>GOURDE DE COMPOTE</b>	<b>SALADE DE PATES (11,14,9)</b> ----- <b>SAUTÉ DE VEAU PROVENCALE</b> ----- <b>HARICOTS VERTS BIO (6)</b> ----- <b>FROMAGE A LA COUPE (6)</b> ----- <b>PÂTISSERIE</b>	<b>PASTEQUE</b> ----- <b>FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE (11,13)</b> ----- <b>COQUILLETES (6)</b> ----- <b>FROMAGE PORTION &lt;150 (6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>
 Produits biologiques		 Viande Française		<b>Allergènes (ADO*) :</b>
 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