

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 09 Septembre 2024	mardi 10 Septembre 2024	mercredi 11 Septembre 2024	jeudi 12 Septembre 2024	vendredi 13 Septembre 2024
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE (14,5,9)  ----- EMINCE DE BOEUF AUX ECHALOTES (14)  ----- CAROTTES SAUTÉES (6)  ----- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO (6)  ----- FRUITS DE SAISON	SALADE PICARDE (14,9)  ----- TORTELLINI SAUCE TOMATE (10,2,5,6)  ----- VACHE QUI RIT (6)  ----- COMPOTE DE POIRE	CAROTTES RÂPEES (14,9)  ----- ROTI DE PORC A LA MOUTARDE (14,2,5,6,9)  ----- POELEE FORESTIERE (2,5,6) ----- CROC LAIT (6) ----- GLACE (10,4,6)	PATE DE CAMPAGNE (5,6)  ----- ÉMINCÉ DE DINDE AUX ÉPICES (2,5,6,9)  ----- HARICOTS PLATS (6) ----- BUCHE DU PILAT (6) ----- FRUITS DE SAISON	MELON ----- FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE (10,5,6,11)  ----- RIZ CREOLE BIO (6)  ----- LAITAGE (6)  ----- FRUITS DE SAISON
 Produits biologiques		 Viande Française		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