

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 16 Septembre 2024	mardi 17 Septembre 2024	mercredi 18 Septembre 2024	jeudi 19 Septembre 2024	vendredi 20 Septembre 2024
<b>CONCOMBRE SAUCE BULGARE(14,6)</b> ----- <b>COUSCOUS VÉGÉTAL (13,2,5)</b> ----- <b>SEMOULE(2,5,6)</b> ----- <b>GALET DE LOIRE (6)</b> ----- <b>COMPOTE POMME BISCUITÉ(5,6)</b>	<b>SALADE DE BLE PROVENCALE (5)</b> ----- <b>BOULETTES D AGNEAU AU CURRY(10,13,14,2,5,6,9)</b> ----- <b>JULIENNE DE LEGUMES(6)</b> ----- <b>CHAUMES</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>SALADE DE TOMATES(14,5,9)</b> ----- <b>ÉMINCÉ DE DINDE AUX ÉPICES(10,13,2,5,6,9)</b> ----- <b>COEUR DE BLÉ (5,6)</b> ----- <b>YAOURT AROMATISE (6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>MACEDOINE VINAIGRETTE(14,9)</b> ----- <b>SAUTE DE VEAU MARENGO (10,14,2,6)</b> ----- <b>PRINTANIERE DE LEGUMES(6)</b> ----- <b>SAINT ALBRAY (6)</b> ----- <b>TARTE AU CITRON(10,5,6)</b>	<b>SALADE COMPOSEE(14,5,6,9)</b> ----- <b>CARBONARA DE LA MER(11,14,6)</b> ----- <b>SPAGHETTIS(10,5,6)</b> ----- <b>BUCHE DU PILAT(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