




























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 04 Novembre 2024	mardi 05 Novembre 2024	mercredi 06 Novembre 2024	jeudi 07 Novembre 2024	vendredi 08 Novembre 2024
CHOU ROUGE VINAIGRETTE (14,9) ----- CHILI SIN CARNE VEGGIE (10,5) ----- RIZ CREOLE BIO (6)  ----- LAITAGE (6)  ----- COMPOTE DE POIRE	POTAGE DE LEGUMES (6)  ----- SPAGHETTIS A LA CARBONARA (10,5,6)   ----- LEERDAMER (6)  ----- FRUITS DE SAISON 	POTAGE TOMATE (6) ----- AXOA DE VEAU (14)  ----- POMME DE TERRE VAPEUR (6)  ----- LAITAGE (6) ----- FRUITS DE SAISON	OEUF DUR MAYONNAISE (10,14,9) ----- ROTI DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE (14,5)   ----- BROCOLIS SAUTÉS (6)  ----- FROMAGE PORTION <150 (6)  ----- PÂTISSERIE (5,6,10)	SALADE VERTE CROÛTONS TOMATE MAÏS (14,5,9)  ----- FILET D ESTURGEON SAUCE CITRON (5,6,11)  ----- BLE NATURE (5,6)  ----- FROMAGE >150 (6)  ----- COMPOTE POMME BISCUITÉ (5,6)
 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