











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 11 Novembre 2024	mardi 12 Novembre 2024	mercredi 13 Novembre 2024	jeudi 14 Novembre 2024	vendredi 15 Novembre 2024
	<p><b>CREPE AUX FROMAGES (10,5,6)</b> ----- <b>ÉMINCÉ DE POULET AU PAPRIKA</b> ----- <b>PRINTANIERE DE LEGUMES(6)</b> ----- <b>VACHE QUI RIT(6)</b> ----- <b>COMPOTE POMME PECHE</b></p>	<p><b>BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9)</b> ----- <b>BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE(5,6,7,9)</b> ----- <b>FLAGEOLETS CUISINES (6)</b> ----- <b>FROMAGE PORTION &lt;150(6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b></p>	<p><b>CAROTTES RÂPEES(14,9)</b> ----- <b>EMINCE DE BOEUF AUX EPICES(5,6)</b> ----- <b>POELEE DE LEGUMES MAISON(6)</b> ----- <b>CROC LAIT(6)</b> ----- <b>PÂTISSERIE</b></p>	<p><b>POTAGE POTIRON (6)</b> ----- <b>FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE (10,11,5,6)</b> ----- <b>SPIRALES</b> ----- <b>FROMAGE PORTION &lt;150(6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b></p>
 Produits biologiques		 Viande Française		<b>Allergènes (ADO*) :</b> 1 Arachides, 2 Céleri
 Produits Locaux		 Label rouge		3 Crustacés, 4 Fruits à coque 5 Gluten, 6 Lait
 Pêche durable		 Haute valeur environnementale		7 Lupin, 8 Mollusques 9 Moutarde, 10 Œufs
 Bleu blanc cœur		 Indication géographique protégée		11 Poissons, 12 Sésame 13 Soja, 14 Sulfites
 Appellation d'origine protégée		 Appellation d'origine contrôlée		* Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO