

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 Décembre 2024	mardi 10 Décembre 2024	mercredi 11 Décembre 2024	jeudi 12 Décembre 2024	vendredi 13 Décembre 2024
<p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE(14,9)</p> <p>-----</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BOEUF(10,2,5,6)</p> <p>-----</p> <p>PETIT SUISSE AUX FRUITS(6)</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>PIZZA MAISON(5,6)</p> <p>-----</p> <p>POULET ROTI</p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS A LA FRANCAISE(5,6)</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE >150(6)</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO(6)</p>	<p>JULIENNE DE CAROTTES VINAIGRETTE(14,9)</p> <p>-----</p> <p>CHILI SIN CARNE VEGGIE(5,6)</p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO(6)</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE PORTION <150(6)</p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>	<p>CÉLERI VINAIGRETTE (14,2,9)</p> <p>-----</p> <p>BOURGUIGNON DE BOEUF (14,5,6)</p> <p>-----</p> <p>CAROTTES BRAISEES (6)</p> <p>-----</p> <p>VACHE QUI RIT(6)</p> <p>-----</p> <p>PÂTISSERIE (5,6,10)</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON(6)</p> <p>-----</p> <p>FILET DE TRUITE SAUCE HOLLANDAISE(10,5,6,11)</p> <p>-----</p> <p>MACARONI (6)</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE PORTION <150(6)</p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON</p>
 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