











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 Française	Allergènes (ADO*) : 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		