

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 Décembre 2024	mardi 17 Décembre 2024	mercredi 18 Décembre 2024	jeudi 19 Décembre 2024	vendredi 20 Décembre 2024
PATE BASQUE(5,6) ----- SAUTÉE DE DINDE AU CURRY(5,6,9) ----- BOULGOUR EN PILAF(5,6) ----- LAITAGE ----- FRUITS DE SAISON	SALADE LANDAISE ----- CHUNK DE POULET SAUCE BARBECUE (10,5,6) ----- POTATO STARS ----- BABYBEL ----- SAPIN DE NOEL CRÈME ANGLAISE	CAROTTES RÂPEES(14,9) ----- ÉMINCÉ DE PORC BARBECUE(5,6) ----- BLE AUX OIGNONS(5,6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE DE POMME	SALADE COLESLAW(10,14,6,9) ----- TORTELLINIS AUX FROMAGES(10,5,6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE GOURDE	POTAGE DE POTIMARRON(6) ----- PEPITES CROUSTILLANTE DE COLIN ----- POEELE DE LEGUMES MAISON(6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON
 Produits biologiques	 Viande Française	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		