






























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 20 Janvier 2025	mardi 21 Janvier 2025	mercredi 22 Janvier 2025	jeudi 23 Janvier 2025	vendredi 24 Janvier 2025
POTAGE (10,2,5)  ----- EMINCE DE BOEUF AU PAPRIKA (5)  ----- CAROTTES BRAISEES (6)  ----- TOMME GRISE BIO (6)  ----- FRUITS DE SAISON 	CAROTTES RÂPEES(14,9)  ----- POULET ROTI  ----- EPINARDS A LA CREME(6)  ----- ORTOLAN BIO (6)  ----- COMPOTE POMME ABRICOT	CHOU ROUGE AUX POMMES(14,9)  ----- JAMBON BRAISE SAUCE CREME(10,2,5,6,9)  ----- POEELE PRINTANIERE (6) ----- FROMAGE >150(6)  ----- COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE COMPOSEE(14,5,6,9)  ----- RAVIOLIS(10,2,5)  ----- PETIT SUISSE(6) ----- CREME DESSERT CHOCOLAT BIO (13,4,5,6) 	POTAGE DE POTIMARRON(6)  ----- FILET DE POISSON PANE(11,5) ----- RIZ CREOLE BIO(6)  ----- CROC LAIT(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