

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 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