

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 27 Janvier 2025	mardi 28 Janvier 2025	mercredi 29 Janvier 2025	jeudi 30 Janvier 2025	vendredi 31 Janvier 2025
<b>CAROTTE ET CHOU RÂPÉS(14,9)</b> ----- <b>DAHL DE LENTILLES(6)</b> ----- <b>RIZ CREOLE BIO(6)</b> ----- <b>YAOURT MIXE FRAISE(6)</b> ----- <b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>POTAGE PARMENTIER(6)</b> ----- <b>TARTIFLETTE MAISON (6)</b> ----- <b>YAOURT NATURE SUCRE BIO(6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>SURIMI MAYONNAISE(10,11,14,3,5,6,9)</b> ----- <b>RÔTI DE VEAU</b> ----- <b>BOULGOUR EN PILAF(5,6)</b> ----- <b>FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO(6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>BETTERAVES MIMOSA (10,14,9)</b> ----- <b>ROTI DE PORC A LA MOUTARDE(14,5,6,9)</b> ----- <b>GRATIN DE CHOU-FLEUR (5,6)</b> ----- <b>LA BELLE TOMME DE CADI (6)</b> ----- <b>TARTE AU CITRON(10,5,6)</b>	<b>SALADE FERMIERE (10,9,5,14)</b> ----- <b>FILET D ESTURGEON SAUCE CITRON (5,6)</b> ----- <b>COQUILLETES BIO (10,5,6)</b> ----- <b>LEERDAMER (6)</b> ----- <b>COMPOTE POMME PECHE</b>
 Produits biologiques		 Viande Française		<b>Allergènes (ADO*) :</b>
 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