

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 17 Février 2025	mardi 18 Février 2025	mercredi 19 Février 2025	jeudi 20 Février 2025	vendredi 21 Février 2025
SALADE DE BLE (14,5,9) ----- EMINCE DE BOEUF AU PAPRIKA(2,5,6) ----- RATATOUILLE ----- GALET DE LOIRE (6) ----- FRUITS DE SAISON	 COLESLAW VINAIGRETTE(14,9) -----  CHILI SIN CARNE VEGGIE(13,2,5,6) -----  RIZ CREOLE BIO(6) ----- TOMME GRISE (6) -----  CREME DESSERT VANILLE (13,6)	 SALADE COMPOSEE(14,5,6,9) -----  ROTI DE PORC (14,9) -----  POEELE PRINTANIERE (6) ----- FROMAGE >150(6) -----  COMPOTE DE POMME	 CAROTTES RÂPEES(14,9) -----  SAUTE DE DINDE SAUCE BARBECUE (14,2,5,6) -----  HARICOTS PLATS A LA TOMATE ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE(6) ----- COMPOTE DE FRUITS	 POTAGE DE LEGUMES (6) -----  FILET DE TRUITE CRÈME DE CIBOULETTE(11,3,5,6,8) -----  BOULGOUR EN PILAF(5,6) -----  ORTOLAN BIO (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