

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 24 Mars 2025	mardi 25 Mars 2025	mercredi 26 Mars 2025	jeudi 27 Mars 2025	vendredi 28 Mars 2025
<b>CAROTTES RÂPÉE GERME DE SOJA (14,9)</b> ----- <b>TORTELLINI SAUCE TOMATE(10,2,5,6,9)</b> ----- <b>GALET DE LOIRE(6)</b> ----- <b>COMPOTE POMME POIRE</b>	 <b>SALADE D'HARICOTS VERTS (9,14)</b> -----  <b>FISH AND CHIPS (10,11,5,6)</b> -----  <b>BLE AUX PETITS LEGUMES(5,6)</b> ----- <b>VACHE QUI RIT(6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b> 	<b>OEUF DUR</b> <b>MAYONNAISE(10,14,6,9)</b> ----- <b>AXOA DE VEAU (14)</b>  ----- <b>POEELE FERMIERE (10,2,5,6)</b>  ----- <b>LAITAGE (6)</b> ----- <b>PATISSERIE (4,5,6,10)</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES(6)</b>  ----- <b>ROTI DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE(13,14,2,5)</b>   ----- <b>BROCOLIS SAUTES(6)</b>  ----- <b>YAOURT BRASSE FRAISE RHUBARBE BIO(6)</b>  ----- <b>MADELEINE(10,13,4,5,6)</b>	<b>RADIS(6)</b>  ----- <b>CALAMARS A L ARMORICAINE(11,14,3,5,6,8)</b> ----- <b>RIZ CREOLE BIO(6)</b>  ----- <b>TOMME GRISE (6)</b>  ----- <b>COCKTAIL DE FRUITS</b>
 Produits biologiques		 Viande Francaise		<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