











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 31 Mars 2025	mardi 01 Avril 2025	mercredi 02 Avril 2025	jeudi 03 Avril 2025	vendredi 04 Avril 2025
SALADE DE CEREALES (14,5,9) ----- EMINCE DE BOEUF AUX ECHALOTES(10,14,2,5,6) ----- CAROTTES BRAISEES (6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES MAIS(14,5,9) ----- HACHIS PARMENTIER VEGETAL (10,13,2,5,6,9) ----- KIRI(4,6) ----- CREME DESSERT CHOCOLAT BIO(13,4,5,6)	SALADE VERTE CAROTTES RÂPÉE (14,9) ----- CHIPOLATAS ----- FARFALLES PROVENCALES (10,5) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE POMME BISCUITÉ(5,6)	CHARCUTERIE ----- POULET ROTI ----- HARICOTS VERTS(6) ----- FROMAGE FRAIS VANILLE (6) ----- COMPOTE POMME FRAISE	MACEDOINE VINAIGRETTE(14,9) ----- FILET DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE (10,11,5,6) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE >150(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		