

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 21 Avril 2025	mardi 22 Avril 2025	mercredi 23 Avril 2025	jeudi 24 Avril 2025	vendredi 25 Avril 2025
	<b>SALADE DE CEREALES (14,5,9)</b> ----- <b>BLANC DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS (10,2,5,6,9)</b> ----- <b>PÂTES(10,5,6)</b> ----- <b>FROMAGE &gt;150(6)</b> ----- <b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>CONCOMBRE VINAIGRETTE(14,9)</b> ----- <b>ROTI DE PORC AU JUS (14,9)</b> ----- <b>LENTILLES (10,13,2,5,6,9)</b> ----- <b>FROMAGE &gt;150(6)</b> ----- <b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>RADIS(6)</b> ----- <b>SANDWICH JAMBON EMMENTAL(5,6)</b> ----- <b>CHIPS</b> ----- <b>YAOURT A BOIRE (6)</b> ----- <b>COMPOTE GOURDE</b>	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9)</b> ----- <b>FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE (10,5,6)</b> ----- <b>RIZ/COURGETTES(13,5,6)</b> ----- <b>FROMAGE PORTION &lt;150(6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</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