

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 26 Mai 2025	mardi 27 Mai 2025	mercredi 28 Mai 2025	jeudi 29 Mai 2025	vendredi 30 Mai 2025
TABOULÉ(14,2,5)   ----- EMINCE DE BOEUF AU PAPRIKA(10,14,2,5,6)  ----- COURGETTES FRAICHES PERSILLÉES(13,5)  ----- FROMAGE PORTION <150(6)  ----- FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE CROÛTONS TOMATE MAÏS(11,14,5,6,9)  ----- ROUGAIL VÉGAN(10,2,5,6,9) ----- RIZ CREOLE BIO(6)  ----- FROMAGE >150(6) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT (6)	CAROTTES BATONNET SAUCE TARTARE FROMAGE BLANC(6)  ----- ÉMINCE DE PORC AIGRE DOUCE(13,14,2,5)  ----- POEELE THAI(10,13,14,5) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE DE POMME		
 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