

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 02 Juin 2025   | mardi 03 Juin 2025  | mercredi 04 Juin 2025  | jeudi 05 Juin 2025  | vendredi 06 Juin 2025   |
|--|---|--|---|---|
| <b>SALADE DE TOMATES<br/>MAIS(14,5,9)</b><br>-----<br><b>BOLOGNAISE VÉGÉTALE<br/>(10,13,2,5,6,9)</b><br>-----<br><b>SPAGHETTIS(10,5,6)</b><br>-----<br><b>LAITAGE</b><br>-----<br><b>COMPOTE POMME BISCUITÉ(5,6)</b> | <b>MELON</b><br>-----<br><b>CHIPOLATAS</b><br>-----<br><b>GNOCCHI DE POMME DE<br/>TERRE (5)</b><br>-----<br><b>FROMAGE &gt;150(6)</b><br>-----<br><b>FRUITS DE SAISON</b> | <b>SURIMI<br/>MAYONNAISE(10,11,14,3,5,6,8,<br/>9)</b><br>-----<br><b>ÉMINCÉ DE VEAU MILANAISE</b><br>-----<br><b>EPINARDS POMMES DE TERRE<br/>(5,6)</b><br>-----<br><b>LAITAGE</b><br>-----<br><b>FRUITS DE SAISON</b> | <b>BETTERAVES<br/>VINAIGRETTE(14,9)</b><br>-----<br><b>ROTI DE PORC AU JUS (14,9)</b><br>-----<br><b>HARICOTS VERTS BIO(6)</b><br>-----<br><b>BRIE DE MEAUX (6)</b><br>-----<br><b>PÂTISSERIE</b> | <b>CONCOMBRE SAUCE<br/>BULGARE(14,6)</b><br>-----<br><b>FILET DE MERLU SAUCE<br/>HOLLANDAISE(10,11,5,6)</b><br>-----<br><b>RIZ CREOLE BIO(6)</b><br>-----<br><b>CANTAL(6)</b><br>-----<br><b>COCKTAIL DE FRUITS</b> |
| Produits biologiques   |   | Viande Française   |   | <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   |