

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 16 Juin 2025	mardi 17 Juin 2025	mercredi 18 Juin 2025	jeudi 19 Juin 2025	vendredi 20 Juin 2025
SARDINES (11) ----- WINGS DE POULET GRILLEE ----- FARFALLES AUX LEGUMES (10,5,6) ----- LAITAGE(6) ----- FRUITS DE SAISON	SALADE ITALIENNE (14,5,6,9) ----- DAHL DE LENTILLES(2,5,6) ----- RIZ PILAF BIO(2,5,6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE POMME FRAISE	SALADE BUFFALO(10,14,6,9) ----- JAMBON BRAISE SAUCE CREME(2,5,6) ----- POMMES RISSOLEES ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE POMME ABRICOT	MELON ----- RÔTI DE VEAU ----- COURGETTES FRAICHES PERSILLÉES(6) ----- LAITAGE(6) ----- PÂTISSERIE(5,6,10)	CONCOMBRE VINAIGRETTE(14,9) ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(11,14,2,3,5,6,8) ----- POEELE PRINTANIERE (6) ----- FROMAGE PORTION <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