



MENU DES ECOLES
SEMAINE 26

du lundi 23 Juin 2025
au vendredi 27 Juin 2025

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 23 Juin 2025	mardi 24 Juin 2025	mercredi 25 Juin 2025	jeudi 26 Juin 2025	vendredi 27 Juin 2025
TABOULÉ(14,2,5) ----- EMINCE DE BOEUF AUX ECHALOTES(10,14,2,5,6) ----- PETITS POIS A LA FRANCAISE(10,2,5,6,9) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES MAIS(14,5,9) ----- TORTELLINIS AUX FROMAGES (TROP COMPACTE)(10,5,6) ----- FROMAGE >150(4,6) ----- GLACE(1,10,13,14,4,5,6)	CONCOMBRE BATONNET ----- SANDWICH JAMBON EMMENTAL(5,6) ----- CHIPS ----- YAOURT A BOIRE (6) ----- BISCUIT (10,12,13,4,5,6)	SALADE MEXICAINE(14,5,9) ----- ÉMINCÉ DE DINDE AUX ÉPICES(10,13,2,5,6,9) ----- PETITS LEGUMES (6) ----- LAITAGE ----- COMPOTE POMME ANANAS	JULIENNE DE CAROTTES VINAIGRETTE(14,9) ----- FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE (10,5,6) ----- RIZ CREOLE(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- FRUITS DE SAISON
 Produits biologiques	 Viande Francaise	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		