

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 30 Juin 2025	mardi 01 juillet 2025	mercredi 02 juillet 2025	jeudi 03 juillet 2025	vendredi 04 juillet 2025
<b>PASTEQUE</b> ----- <b>NUGGETS VEGETAL (10,5,6)</b> ----- <b>COQUILLETES(10,5,6)</b> ----- <b>LAITAGE (6)</b> ----- <b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>CONCOMBRE A LA CRÈME(6)</b> ----- <b>BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE(10,14,2,5,6)</b> ----- <b>POTATOES</b> ----- <b>FROMAGE &gt;150(6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>MACEDOINE VINAIGRETTE(14,9)</b> ----- <b>EMINCE DE VEAU LAQUE (10,13,14,2,5,6)</b> ----- <b>POEELE THAI(10,13,14,5)</b> ----- <b>LAITAGE (6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE (10,14,6,9)</b> ----- <b>ROTI DE PORC (14,9)</b> ----- <b>COURGETTES SAUTEES (6)</b> ----- <b>FROMAGE PORTION &lt;150(6)</b> ----- <b>BEIGNET (10,13,4,5,6)</b>	<b>SALADE DE TOMATES(14,9)</b> ----- <b>DOS DE CABILLAUD AU CHORIZO ET POIVRON (10,11,13,5,6)</b> ----- <b>RIZ CREOLE(6)</b> ----- <b>FROMAGE &gt;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