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 07 juillet 2025	mardi 08 juillet 2025	mercredi 09 juillet 2025	jeudi 10 juillet 2025	vendredi 11 juillet 2025
<p>SALADE COLESLAW(10,14,6,9) ----- SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE (10,14,2,5,6) ----- LAITAGE ----- COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>OEUF DUR VINAIGRETTE(10,14,9) ----- POULET ROTI ----- CAROTTES VICHY(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- FRUITS DE SAISON</p>	<p>TOMATE CROC AU SEL ----- SANDWICH JAMBON EMMENTAL(5,6) ----- CHIPS ----- YAOURT A BOIRE *(6) ----- FRUITS DE SAISON</p>	<p>MELON ----- NUGGETS VEGETAL (10,5,6) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- GLACE(1,10,13,14,4,5,6)</p>	<p>SALADE DE TOMATES MAIS(14,5,9) ----- FILET DE POISSON BLANC (11,5,6) ----- BRUNOISE DE LÉGUMES ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- BEIGNET(10,13,4,5,6)</p>
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