



MENU DES ECOLES
SEMAINE 36

du lundi 01 Septembre 2025
au vendredi 05 Septembre 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 01 Septembre 2025	mardi 02 Septembre 2025	mercredi 03 Septembre 2025	jeudi 04 Septembre 2025	vendredi 05 Septembre 2025
PASTEQUE ----- CHIPOLATAS ----- BOULGOUR EN PILAF(10,2,5,6,9) ----- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS (6) ----- COMPOTE DE POMME 	TARTE SALEE (5, 6, 10) ----- SAUTÉ DE DINDE AUX ÉPICES(2,5,6,9)  ----- BROCOLIS SAUTES(5,6)  ----- ORTOLAN BIO (6)  ----- PUREE POMME PECHE 	BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9) ----- BOLOGNAISE(2,5,6) ----- SPAGHETTIS(10,5,6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON 	CONCOMBRE VINAIGRETTE(14,9) ----- DAHL DE LENTILLES(10,2,5,6,9) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- RONDELE NATURE BIO (6) ----- TARTE AU CITRON(10,5,6) 	SALADE DE TOMATES(14,9) ----- FILET DE TRUITE SAUCE HOLLANDAISE(10,11,5,6) ----- COURGETTES FRAICHES PERSILLÉES(5)  ----- LA BELLE TOMME DE CADI (6) ----- FRUITS DE SAISON
 Produits biologiques		 Viande Française		Allergènes (ADO*) : 1 Arachides, 2 Cœleri 3 Crustacés, 4 Fruits de coque 5 Gluten, 6 Lait 7 Lupin, 8 Mollusques 9 Moutarde, 10 Œufs 11 Poissons, 12 Sésame 13 Soja, 14 Sulfites * Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO
 Produits Locaux		 Label rouge		
 Pêche durable		 Haute valeur environnementale		
 Bleu blanc cœur		 Indication géographique protégée		
 Appellation d'origine protégée		 Appellation d'origine contrôlée		