

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 15 Septembre 2025	mardi 16 Septembre 2025	mercredi 17 Septembre 2025	jeudi 18 Septembre 2025	vendredi 19 Septembre 2025
SALADE DE BLE PROVENCALE(14,5,9) ----- EMINCE DE BOEUF AUX EPICES(10,14,2,5,6) ----- JULIENNE DE LEGUMES (6) ----- CHAUMES (6) ----- FRUITS DE SAISON	CONCOMBRE SAUCE BULGARE (14,6) ----- COUSCOUS VÉGÉTALE(2,5) ----- SEMOULE(2,5,6) ----- GALET DE LOIRE(6) ----- COMPOTE POMME BISCUITÉ(5,6)	SALADE DE TOMATES(14,5,9) ----- JAMBON GRILLE ----- FARFALLES AUX LEGUMES (10,13,5,6) ----- SAMOS(6) ----- COCKTAIL DE FRUITS	PASTEQUE ----- CRISPY TENDER DE POULET SAUCE BARBECUE ----- PRINTANIERE DE LEGUMES(6) ----- YAOURT A BOIRE (6) ----- POT DE GLACE(4,6,10)	BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9) ----- CARBONARA DE LA MER(11,14,6) ----- SPAGHETTIS(10,5,6) ----- SAINT HERBLEU(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