

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 22 Septembre 2025	mardi 23 Septembre 2025	mercredi 24 Septembre 2025	jeudi 25 Septembre 2025	vendredi 26 Septembre 2025
MELON ----- CHILI SIN CARNE VEGGIE(2,5,6) ----- RIZ CREOLE(6) ----- YAOURT BIO(6) ----- COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE BUFFALO(10,14,6,9) ----- FILET DE POISSON CHEDDAR(6,10,11) ----- BLE AUX OIGNONS(5,6) ----- LEERDAMER(6) ----- FRUITS DE SAISON	OEUF DUR MAYONNAISE(10,14,6,9) ----- EMINCE DE VEAU LAQUE (10,13,14,2,5,6) ----- NOUILLES CHINOISES(10,13,14,5) ----- LAITAGE ----- FRUITS DE SAISON	JULIENNE DE CAROTTES VINAIGRETTE(14,9) ----- NOIX DE JAMBON MARINÉE A L ORANGE (14,9) ----- GRATIN DE BROCOLIS (10,2,5,6) ----- CAMEMBERT (6) ----- TARTE ANANAS (5,6,10)	PASTEQUE ----- FILET D ESTURGEON SAUCE CITRON (5,6,10,11) ----- BOULGOUR BIO(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE POMME BANANE
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