

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 06 Octobre 2025	mardi 07 Octobre 2025	mercredi 08 Octobre 2025	jeudi 09 Octobre 2025	vendredi 10 Octobre 2025
<p>SALADE COMPOSEE(14,5,6,9) </p> <p>-----</p> <p>BOLOGNAISE VÉGÉTALE  (10,13,2,5,6,9)</p> <p>-----</p> <p>SPAGHETTIS(10,5,6) </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS VANILLE(6)</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE POMME PECHE </p>	<p>CHOU BLANC AUX POMMES (14,9) </p> <p>-----</p> <p>LASAGNES (10,2,5,6) </p> <p>-----</p> <p>TOMME BLANCHE(6)</p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON </p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE (2,10,14) </p> <p>-----</p> <p>CHUNK DE POULET SAUCE BARBECUE (5,10)</p> <p>-----</p> <p>POEELE FORESTIERE(10,5,6) </p> <p>-----</p> <p>LAITAGE(6)</p> <p>-----</p> <p>FRUITS DE SAISON </p>	<p>POTAGE COURGETTE VACHE QUI RIT(13,5) </p> <p>-----</p> <p>ROTI DE PORC A LA MOUTARDE(10,14,2,5,6,9) </p> <p>-----</p> <p>EPINARDS A LA CREME(6) </p> <p>-----</p> <p>BRIE BIO(6) </p> <p>-----</p> <p>TARTE AUX FRAMBOISES(10,5,6)</p>	<p>COLESLAW VINAIGRETTE(14,9)</p> <p>-----</p> <p>MERLU SAUCE CHORIZO(10,11,13,14,5,6) </p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO(10,3,6) </p> <p>-----</p> <p>CHAUMES(6)</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</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