

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 13 Octobre 2025	mardi 14 Octobre 2025	mercredi 15 Octobre 2025	jeudi 16 Octobre 2025	vendredi 17 Octobre 2025
SALADE VERTE CROÛTONS TOMATE MAÏS(11,14,5,6,9) ----- CHIPOLATAS ----- BLE AUX OIGNONS(10,13,2,5,6,9) ----- PETIT SUISSE(6) ----- COMPOTE DE POMME	FEUILLETE AUX LEGUMES ----- POULET ROTI ----- RATATOUILLE ----- BUCHE DU PILAT(6) ----- COCKTAIL DE FRUITS	SALADE PICARDE(14,9) ----- BOLOGNAISE(10,14,2,5,6) ----- SPAGHETTIS(10,5,6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE(14,9) ----- BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE(10,13,2,5,6,7,9) ----- CAROTTES PERSILLEES(6) ----- SAINT ALBRAY(6) ----- GATEAU BASQUE	POTAGE PARMENTIER(6) ----- CALAMARS A L ARMORICAINE(11,14,3,5,6,8) ----- RIZ CREOLE BIO(10,3,6) ----- SAINT HERBLEU(6) ----- FRUITS DE SAISON
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