

MENU DES ALSHS SEMAINE 43

du lundi 20 Octobre 2025 au vendredi 24 Octobre 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.

	iis sont susceptii	bies de changer en fonction des appro	ovisionnements.	
lundi 20 Octobre 2025	mardi 21 Octobre 2025	mercredi 22 Octobre 2025	jeudi 23 Octobre 2025	vendredi 24 Octobre 2025
BOUILLON DE POULE AUX VERMICELLES BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE(10,14,2,5,6) HARICOTS PLATS(6) FROMAGE PORTION <150(6) FRUITS DE SAISON	CAROTTES RÂPEES(14,9) TORTELLINIS AUX FROMAGES SAUCE VACHE QUI RIT(10,5,6) FROMAGE >150(4,6) CREME DESSERT VANILLE (13,6)	CREPE AUX FROMAGES(10,5,6) JAMBON BRAISE SAUCE CREME(10,2,5,6,9) FARFALLES AUX LEGUMES (10,13,5,6) FROMAGE >150(6) COCKTAIL DE FRUITS	SARDINES	BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9) FILET DE TRUITE SAUCE HOLLANDAISE(10,11,5,6) BOULGOUR EN PILAF(10,2,5,6,9) FROMAGE >150(6) GLACE(1,10,13,14,4,5,6)
Produits biologiques		Viande Française		Allergènes (ADO*):
100.001991		<u>₩</u> Label rouge		1 Arachides, 2 Céleri 3 Crustacés, 4 Fruits à coque
Produits Locaux				5 Gluten, 6 Lait
Pêche durable		Haute valeur environnementale		7 Lupin, 8 Mollusques
				9 Moutarde, 10 Œufs
Bleu blanc cœur		Indication géographique protégée		11 Poissons, 12 Sésame
Died Diane Coedi				13 Soja, 14 Sulfites
Appellation d'origine protégée		Appellation d'origine contrôlée		* Allergènes à déclaration obligatoire réglement INCO