



MENU DES ECOLES
SEMAINE 47

du lundi 17 Novembre 2025
au vendredi 21 Novembre 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.

lundi 17 Novembre 2025	mardi 18 Novembre 2025	mercredi 19 Novembre 2025	jeudi 20 Novembre 2025	vendredi 21 Novembre 2025
POTAGE TOMATE VERMICELLE(10,2,5,6) ----- BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE(10,14,2,5,6) ----- HARICOTS VERTS(6) ----- SAINT HERBLEU(6) ----- FRUITS DE SAISON	CÉLERI VINAIGRETTE (14,2,9) ----- BOLOGNAISE VÉGÉTALE(10,13,2,5,6,9) ----- SPAGHETTIS(10,5,6) ----- BABYBEL ----- CREME DESSERT CHOCOLAT BIO(13,4,5,6)	SALADE COMPOSEE(14,5,6,9) ----- BLANC DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS (10,2,5,6,9) ----- FARFALLES PROVENCALES (10,13,5) ----- FROMAGE >150(4,6) ----- COMPOTE DE POIRE	CAROTTES RÂPEES(14,9) ----- SAUTÉ DE POULET AUX POMMES(10,14,2,5,6,9) ----- CHOU VERT BRAISÉ(10,2,6) ----- PETIT SUISSE AUX FRUITS(6) ----- COMPOTE POMME BISCUITÉ(5,6)	POTAGE DE POTIMARRON(6) ----- FILET D ESTURGEON SAUCE CITRON (5,6) ----- RIZ CREOLE BIO(10,3,6) ----- VACHE QUI RIT(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		