



MENU DES ECOLES SEMAINE 49

**du lundi 01 Décembre 2025
au vendredi 05 Décembre 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 01 Décembre 2025	mardi 02 Décembre 2025	mercredi 03 Décembre 2025	jeudi 04 Décembre 2025	vendredi 05 Décembre 2025
CREPE AUX FROMAGES(10,5,6) ----- POULET ROTI  ----- PETITS POIS A LA NORMANCAISE(5,6)  ----- KIRI(6) ----- COMPOTE DE POMME 	CAROTTES RÂPEES(14,9)  ----- CASSOULET   ----- LAITAGE(6)  ----- FRUITS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES (6)  ----- BOLOGNAISE VÉGÉTALE(10,2,5,6,9)  ----- SPAGHETTIS(10,5,6)  ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE CROÛTONS TOMATE MAÏS(14,5,6,9)  ----- MIJOTÉ DE BOEUF AUX CAROTTES(14,2,5,6)  ----- CAROTTES BRAISEES(5,6)  ----- FROMAGE >150(6) ----- PÂTISSERIE	POTAGE POTIRON(6)  ----- FILET D ESTURGEON SAUCE CITRON(11,3,5,6,8,10)  ----- RIZ CREOLE BIO(6)  ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON

	Produits biologiques		Viande Française	Allergènes (ADO*) :
				1 Arachides, 2 Céleri
	Produits Locaux		Label rouge	3 Crustacés, 4 Fruits à coque
				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
				13 Soja, 14 Sulfites
	Appellation d'origine protégée		Appellation d'origine contrôlée	* Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO

ORIGINE DES VIANDES DE LA SEMAINE 49

POULET	PORC		BŒUF	
NÉE:France	NÉE:France	NÉE:	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
ABATTUE:France	ABATTUE:France	ABATTUE:	ABATTUE:France	ABATTUE:

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 relatif à l'étiquetage des viandes dans les établissements de restauration.