



MENU DES ECOLES
SEMAINE 50

du lundi 08 Décembre 2025
au vendredi 12 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 08 Décembre 2025		mardi 09 Décembre 2025		mercredi 10 Décembre 2025		jeudi 11 Décembre 2025		vendredi 12 Décembre 2025	
CHARCUTERIE ----- SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS (10,13,5,6) ----- FARFALLES AUX LEGUMES (10,13,5,6) ----- LAITAGE ----- FRUITS DE SAISON		CAROTTES RÂPEES(14,9) ----- CHILI SIN CARNE VEGGIE(10,13,2,5,6,9) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE DE POIRE		PANAIS RAPE AU FROMAGE BLANC (14,6,9) ----- SAUTE DE PORC AU CARMEL (5,6,9) ----- GNOCCHI DE POMME DE TERRE(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE POMME ABRICOT		SALADE VERTE DES DE FROMAGES MAÏS (14,6,9) ----- SAUTE DE VEAU MARENGO(5,6) ----- POEELE DE LEGUMES MAISON(6) ----- LAITAGE ----- PÂTISSERIE		POTAGE DE LEGUMES (6) ----- FILET DE TRUITE CREME DE CIBOULETTE(11,5,6) ----- COQUILLETES(5,6,10) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON	
 Produits biologiques		 Viande Francaise		Allergènes (ADO*) : 1 Arachides, 2 Céleri 3 Crustacés, 4 Fruits à coque 5 Gluten, 6 Lait 7 Lupin, 8 Mollusques 9 Moutarde, 10 Œufs 11 Poissons, 12 Sésame 13 Soja, 14 Sulfites * Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO					
 Produits Locaux		 Label rouge							
 Pêche durable		 Haute valeur environnementale							
 Bleu blanc cœur		 Indication géographique protégée							
 Appellation d'origine protégée		 Appellation d'origine contrôlée							