


























MENU DES ECOLES SEMAINE 2

**du lundi 05 Janvier 2026
au vendredi 09 Janvier 2026**

Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos en collaboration avec une diététicienne. Ils sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements.

ils sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements.				
lundi 05 janvier 2026	mardi 06 janvier 2026	mercredi 07 janvier 2026	jeudi 08 janvier 2026	vendredi 09 janvier 2026
<div>CHARCUTERIE(5,6,10)<div></div></div> <div>-----</div> <div>WINGS DE POULET<div></div>GRILLEE(5,6,10)</div> <div>-----</div> <div>FARFALLES PROVENCALES<div></div>(10,13,5)</div> <div>-----</div> <div>LAITAGE(6)</div> <div>-----</div> <div>FRUITS DE SAISON<div></div></div>	<div>CAROTTES RÂPEES(14,9)<div></div></div> <div>-----</div> <div>DAHL DE LENTILLES(10,2,5,6,9)</div> <div>-----</div> <div>RIZ CREOLE BIO(10,3,6)<div></div></div> <div>-----</div> <div>FROMAGE >150(6)</div> <div>-----</div> <div>COMPOTE POMME PASSION</div>	<div>PATÉ DE VOLAILLE(5,6)</div> <div>-----</div> <div>PIZZA MAISON(5,6)</div> <div>-----</div> <div>CHIPS</div> <div>SALADE VERTE</div> <div>-----</div> <div>FROMAGE >150(6)</div> <div>-----</div> <div>COMPOTE POMME PECHE</div>	<div>SALADE CAESAR(10,14,6)<div></div></div> <div>-----</div> <div>ÉMINCÉ DE VEAU<div></div>MILANAISE(5,14)</div> <div>-----</div> <div>HARICOTS VERTS BIO(6)<div></div></div> <div>-----</div> <div>LAITAGE(6)</div> <div>-----</div> <div>GALETTE DES ROIS</div> <div>FRANGIPANE(4,5,6,10)</div>	<div>POTAGE DE POTIMARRON(6)<div></div></div> <div>-----</div> <div>FILET DE MERLU SAUCE<div></div>HOLLANDAISE(10,11,5,6)</div> <div>-----</div> <div>EPINARDS POMMES DE TERRE(5,6)<div></div></div> <div>-----</div> <div>FROMAGE PORTION <150(6)</div> <div>-----</div> <div>FRUITS DE SAISON<div></div></div>
<div>Produits biologiques</div>	<div>Viande Française</div>	<div>Allergènes (ADO*) :</div>		
<div>Produits Locaux</div>	<div>Label rouge</div>	1 Arachides, 2 Céleri		
<div>Pêche durable</div>	<div>Haute valeur environnementale</div>	3 Crustacés, 4 Fruits à coque		
<div>Bleu blanc cœur</div>	<div>Indication géographique protégée</div>	5 Gluten, 6 Lait		
<div>Appellation d'origine protégée</div>	<div>Appellation d'origine contrôlée</div>	7 Lupin, 8 Mollusques		
		9 Moutarde, 10 Œufs		
		11 Poissons, 12 Sésame		
		13 Soja, 14 Sulfites		
		* Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO		
ORIGINE DES VIANDES DE LA SEMAINE 02				
POULET			VEAU	
NÉE:France	NÉE:	NÉE:	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
ABATTUE:France	ABATTUE:	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.				