

**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.

lundi 05 Janvier 2026	mardi 06 Janvier 2026	mercredi 07 Janvier 2026	jeudi 08 Janvier 2026	vendredi 09 Janvier 2026
CHARCUTERIE(5,6,10)  WINGS DE POULET  GRILLEE(5,6,10) FARFALLES PROVENCALES (10,13,5) LAITAGE(6) FRUITS DE SAISON 	CAROTTES RÂPEES(14,9)  DAHL DE LENTILLES(10,2,5,6,9) RIZ CREOLE BIO(10,3,6)  FROMAGE >150(6) COMPOTE POMME PASSION	PATÉ DE VOLAILLE(5,6) PIZZA MAISON(5,6) CHIPS SALADE VERTE FROMAGE >150(6) COMPOTE POMME PECHE	SALADE CAESAR(10,14,6) ÉMINCÉ DE VEAU MILANAISE(5,14)  HARICOTS VERTS BIO(6)  LAITAGE(6) GALETTE DES ROIS FRANGIPANE(4,5,6,10)	POTAGE DE POTIMARRON(6)  FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE(10,11,5,6)  EPINARDS POMMES DE TERRE (5,6)  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 réglement 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.