



MENU DES ECOLES











SEMAINE 52

du lundi 22 Décembre 2025

au vendredi 26 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 22 Décembre 2025	mardi 23 Décembre 2025	mercredi 24 Décembre 2025	jeudi 25 Décembre 2025	vendredi 26 Décembre 2025
JAMBON BLANC ----- BOLOGNAISE(10,14,2,5,6) ----- SPAGHETTIS(10,5,6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) LAITAGE	POTAGE TOMATE VERMICELLE(10,2,5,6) ----- SAUTE DE VEAU A LA CRÈME(10,2,5,6,9) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- FRUITS DE SAISON	PIZZA MAISON(5,6) ----- CRISPY TENDER DE POULET SAUCE BARBECUE ----- POTATOES ----- FROMAGE >150(6) ----- BRIOCHES		

 Produits biologiques	 Viande Francaise	<b>Allergènes (ADO*) :</b> 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	

ORIGINE DES VIANDES DE LA SEMAINE 52				
BŒUF	VEAU	POULET		
NÉE:France	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:	NÉE:
ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:
ABATTUE:France	ABATTUE:France	ABATTUE:France	ABATTUE:	ABATTUE:
Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 relatif à l'étiquetage des viandes dans les établissements de restauration.				