

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

MENU PROPOSÉ PAR LE CMJ

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
CAROTTES RÂPEES(14,9)  ----- TORTELLINIS AUX FROMAGES  (10,5,6) ----- LAITAGE(6)  ----- COMPOTE POMME BISCUITÉ(5,6)	POTAGE DE POTIMARRON(6)  ----- TARTIFLETTE MAISON (14,6) ----- SALADE VERTE  ----- FRUITS DE SAISON 	SALADE PICARDE(14,9)  ----- RÔTI DE VEAU ----- POELEE PRINTANIERE (6) ----- LAITAGE  ----- FRUITS DE SAISON 	SALADE DE POMME DE TERRE SYLVIANNE(10,14,6,9)  ----- ROTI DE PORC AU JUS (14,9)  ----- BROCOLIS SAUTES  BIO(10,2,5,6) ----- YAOURT AUX FRUITS (6)  ----- FRUITS DE SAISON	COLESLAW VINAIGRETTE(14,9) ----- FILET DE CABILLAUD DUGLERE(11,14,3,5,6,8)  ----- RIZ CREOLE(6)  ----- FROMAGE >150(6) ----- DONUT'S (10,13,4,5,6)

 Produits biologiques	 Viande Française	Allergènes (ADO*) :
 Produits Locaux	 Label rouge	1 Arachides, 2 Céleri
 Pêche durable	 Haute valeur environnementale	3 Crustacés, 4 Fruits à coque
 Bleu blanc cœur	 Indication géographique protégée	5 Gluten, 6 Lait
 Appellation d'origine protégée	 Appellation d'origine contrôlée	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 04

	PORC	VEAU	PORC	
NÉE:	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
ABATTUE:	ABATTUE:France	ABATTUE:France	ABATTUE:France	ABATTUE:

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