



MENU DES ECOLES
SEMAINE 5

du lundi 26 Janvier 2026
au vendredi 30 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 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
SALADE DE TOMATES(14,9) ----- SAUCISSE DE VOLAILLE ----- SEMOULE/LEGUMES A COUSCOUS ----- KIRI(4,6) ----- KIWI	CREPE AUX FROMAGES(10,5,6) ----- SAUTE DE DINDE SAUCE BARBECUE (10,14,2,5,6) ----- GRATIN DE CHOU-FLEUR (5,6) ----- ORTOLAN BIO (6) ----- COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE D'HARICOTS VERTS(14,9) ----- BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE(10,13,2,5,6,7) ----- GNOCCHI DE POMME DE TERRE (5) ----- RONDELE NATURE BIO(6) ----- FRUITS DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE(14,9) ----- EMINCE DE BOEUF AUX ECHALOTES(10,2,5,6) ----- EPINARDS A LA CREME(6) ----- TOMME GRISE BIO (6) ----- ECLAIR AU CHOCOLAT (10,13,5,6)	POTAGE PARMENTIER(6) ----- PEPITES CROUSTILLANTE DE COLIN(11,5,6) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- LA BELLE TOMME DE CADI (6) ----- FRUITS DE SAISON
 Produits biologiques	 Viande Francaise	Allergènes (ADO*) : 1 Arachides, 2 Céleri		
 Produits Locaux	 Label rouge	3 Crustacés, 4 Fruits à coque		
 Pêche durable	 Haute valeur environnementale	5 Gluten, 6 Lait		
 Bleu blanc cœur	 Indication géographique protégée	7 Lupin, 8 Mollusques		
 Appellation d'origine protégée	 Appellation d'origine contrôlée	9 Moutarde, 10 Œufs		
		11 Poissons, 12 Sésame		
		13 Soja, 14 Sulfites		
		* Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO		