



MENU DES ECOLES SEMAINE 6

**du lundi 02 Février 2026
au vendredi 06 Février 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 02 Février 2026	mardi 03 Février 2026	mercredi 04 Février 2026	jeudi 05 Février 2026	vendredi 06 Février 2026
PATE DE CAMPAGNE (5,6) ----- EMINCE DE POULET AUX EPICES (10,2,5,6) ----- BLE AUX POIVRONS (5,6) ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE (6) ----- CREPE AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPEES(14,9) ----- HACHIS PARMENTIER VEGETAL (10,13,2,5,6) ----- LEERDAMER(6) ----- COCKTAIL DE FRUITS	SALADE COMPOSEE(14,6,9) ----- ÉMINCÉ DE PORC MOUTARDE A L ANCIENNE (10,2,5,6,9) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE POMME POIRE	CÉLERI VINAIGRETTE (14,2,9) ----- RÔTI DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE (10,2,5,6) ----- HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(6) ----- PETIT SUISSE AU CHOCOLAT ----- GATEAU BASQUE(4,5,6,10)	POTAGE DE LEGUMES (6) ----- FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE(10,11,5,6) ----- COQUILLETTES BIO(10,5,6) ----- GALET DE LOIRE(6) ----- FRUITS DE SAISON

	Produits biologiques		Viande Francaise	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