



## MENU DES ECOLES SEMAINE 10

**du lundi 02 Mars 2026  
au vendredi 06 Mars 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 Mars 2026	mardi 03 Mars 2026	mercredi 04 Mars 2026	jeudi 05 Mars 2026	vendredi 06 Mars 2026
<b>FEUILLETE AU COMTE(10,5,6)</b> ----- <b>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(10,13,5)</b> ----- <b>GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON(5,6)</b> ----- <b>YAOURT A LA FRAISE BIO (6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>CHOU BLANC AUX POMMES (14,9)</b> ----- <b>DAHL DE LENTILLES(10,2,5,6)</b> ----- <b>RIZ CREOLE(6)</b> ----- <b>ORTOLAN BIO (6)</b> ----- <b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>PANAIS RAPE AU FROMAGE BLANC (14,6,9)</b> ----- <b>COLOMBO DE PORC (6)</b> ----- <b>POMME DE TERRE VAPEUR (6)</b> ----- <b>FROMAGE &gt;150(6)</b> ----- <b>COMPOTE POMME FRAMBOISE</b>	<b>CONCOMBRE A LA FÉTA (14,6)</b> ----- <b>BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE (10,2,5,6)</b> ----- <b>HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(6)</b> ----- <b>FROMAGE FRAIS AUX FRUITS (6)</b> ----- <b>TARTE A LA MYRTILLE (5,6,10)</b>	<b>POTAGE PARMENTIER(6)</b> ----- <b>FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE(10,11,5,6)</b> ----- <b>FARFALLES AUX LEGUMES(10,5)</b> ----- <b>SAINT HERBLEU(6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>

	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