

**MENU DES ECOLES
SEMAINE 9**

**du lundi 23 Février 2026
au vendredi 27 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 23 Février 2026	mardi 24 Février 2026	mercredi 25 Février 2026	jeudi 26 Février 2026	vendredi 27 Février 2026
CAROTTES RÂPEES(14,9)  ----- SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE (10,2,5,6)  ----- FROMAGE BLANC FRUITE(6) ----- PUREE POMME POIRE 	CREPE AUX FROMAGES(10,5,6) ----- SAUTE DE POULET BIO(10,2,5,6)  ----- BROCOLIS SAUTES BIO(10,2,5,6)  ----- LA BELLE TOMME DE CADI (6) ----- COMPOTE POMME CARAMEL 	BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9) ----- GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE (5,6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON 	SALADE FERMIERE(14,9)  ----- BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE (10) ----- HARICOTS VERTS BIO(6)  ----- KIRI MALIN(6) ----- PARIS BREST (10,13,4,5,6)	POTAGE POTIRON(6)  ----- FILET DE POISSON SAUCE CITRON(5,6)  ----- RIZ CREOLE(6)  ----- SAINT ALBRAY(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

ORIGINE DES VIANDES DE LA SEMAINE 09

BŒUF	POULET		BOEUF	
NÉE:France	NÉE:France	NÉE:	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
ABATTUE:France	ABATTUE:France	ABATTUE:	ABATTUE:France	ABATTUE:

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