

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 16 Mars 2026	mardi 17 Mars 2026	mercredi 18 Mars 2026	jeudi 19 Mars 2026	vendredi 20 Mars 2026
SALADE VERTE DES DE FROMAGES MAÏS (14,6,9) ----- COUSCOUS VÉGÉTAL (2) ----- SEMOULE(2,5,6) ----- PETIT SUISSE AU CHOCOLAT ----- COMPOTE DE POMME	MACEDOINE VINAIGRETTE(2,14,9) ----- SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE(10,2,5,6) ----- LEERDAMMER(6) ----- FRUITS DE SAISON	BETTERAVE MAIS(14,9) ----- EMINCE DE VEAU A LA CREME (10,2,5,6,9) ----- POEELE PRINTANIERE (6) ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE (6) ----- COMPOTE GOURDE	OEUF DUR MAYONNAISE(10,14,6,9) ----- ÉMINCE DE PORC AIGRE DOUCE(13,14,2,5) ----- HARICOTS VERTS BIO(6) ----- GALET DE LOIRE(6) ----- TARTE AU CHOCOLAT (10,13,5,6)	CAROTTES RÂPÉE POMME VERTE(14,9) ----- FILET DE TRUITE CRÈME DE CIBOULETTE(11,2,3,5,6,8) ----- RIZ CREOLE(6) ----- EDAM ----- COMPOTE POMME CERISE

Produits biologiques	Viande Francaise	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 12

	BŒUF	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.