



MENU DES ECOLES
SEMAINE 13

du lundi 23 Mars 2026
au vendredi 27 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 23 Mars 2026	mardi 24 Mars 2026	mercredi 25 Mars 2026	jeudi 26 Mars 2026	vendredi 27 Mars 2026
CONCOMBRE A LA CRÈME(6) ----- HACHIS PARMENTIER DE BOEUF(10,2,5,6) ----- PETIT SUISSE AUX FRUITS(6) ----- COMPOTE DE POIRE	CREPE AUX FROMAGES(10,5,6) ----- SAUTE DE POULET A LA THAÏLANDAISE (13,14,2,5,6) ----- BROCOLIS SAUTES BIO(6) ----- VACHE QUI RIT(6) ----- COMPOTE POMME PASSION	MACEDOINE VINAIGRETTE(14,9) ----- BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE(2,5,6,7) ----- PÂTES(10,5,6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON	CAROTTES RÂPEES(14,9) ----- SAUTE DE BOEUF PROVENCALE(2,6) ----- JULIENNE DE LEGUMES(6) ----- CANTADOU ----- TARTE AUX POMMES(10,5,6)	SALADE D'HARICOTS VERTS(14,9) ----- FILET DE CABILLAUD A L'ESPAGNOLE(11,5,6) ----- RIZ CREOLE(6) ----- CAMEMBERT(6) ----- FRUITS DE SAISON
 Produits biologiques	 Viande Française	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		