

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 06 Avril 2026	mardi 07 Avril 2026	mercredi 08 Avril 2026	jeudi 09 Avril 2026	vendredi 10 Avril 2026
	CÉLERI VINAIGRETTE (14,2,9) ----- BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE(10,2,5,6) ----- PÂTES(10,5,6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS (6)	FEUILLETE AU COMTE(10,5,6) ----- CUISSE DE POULET ----- POEELE DE LEGUMES MAISON(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COCKTAIL DE FRUITS	TOMATE CROC AU SEL ----- SANDWICH JAMBON EMMENTAL(5,6) ----- CHIPS ----- BISCUIT (10,12,13,4,5,6) COMPOTE GOURDE	SALADE D'HARICOTS VERTS(14,9) ----- FISH AND CHIPS (10,11,5,6) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- FRUITS DE SAISON

Produits biologiques	Issu du commerce équitable	Commerce équitable français	Allergènes (ADO*) : 1 Arachides, 2 Céleri 3 Crustacés, 4 Fruits à coque 5 Gluten, 6 Lait 7 Lupin, 8 Mollusques 9 Moutarde, 10 Œufs 11 Poissons, 12 Sésame 13 Soja, 14 Sulfites * Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO
Produits Locaux	Appellation d'origine protégée	Peche durable	
Label rouge	Haute valeur environnementale		
Bleu blanc cœur	Indication géographique protégée		
Viande Française	Appellation d'origine contrôlée		

ORIGINE DES VIANDES DE LA SEMAINE 15

	BŒUF	POULET	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.