

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 13 Avril 2026	mardi 14 Avril 2026	mercredi 15 Avril 2026	jeudi 16 Avril 2026	vendredi 17 Avril 2026
RADIS(6) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(10,13,5) ----- POMME DE TERRE VAPEUR (6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- COMPOTE POMME BANANE	BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9) ----- CARBONARA(5,6) ----- SPAGHETTIS(10,5,6) ----- FROMAGE >150(6) ----- FRUITS DE SAISON	CAROTTES BATONNET ----- SANDWICH POULET ROTI(10,5,9) ----- CHIPS ----- BISCUIT (10,12,13,4,5,6) COMPOTE GOURDE	MACEDOINE VINAIGRETTE(14,9) ----- ROTI DE PORC AU JUS (14,9) ----- DUO DE HARICOTS PERSILLES (6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- PÂTISSERIE(10,5,6)	SALADE DE TOMATES(14,9) ----- PEPITES CROUSTILLANTE DE COLIN(11,5,6) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COCKTAIL DE FRUITS

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	Pêche durable	
Label rouge	Haute valeur environnementale		
Bleu blanc cœur	Indication géographique protégée		
Viande Française	Appellation d'origine contrôlée		

ORIGINE DES VIANDES DE LA SEMAINE 16

DINDE	PORC	POULET	PORC	
NÉE:France	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
ABATTUE:France	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.