

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 20 Avril 2026	mardi 21 Avril 2026	mercredi 22 Avril 2026	jeudi 23 Avril 2026	vendredi 24 Avril 2026
CREPE AUX FROMAGES(10,5,6) ----- BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE (10) ----- BROCOLIS SAUTES BIO(5,6) ----- RONDELE NATURE BIO(6) ----- FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES(14,9) ----- CHILI SIN CARNE VEGGIE(10,13,2,5,6) ----- RIZ CREOLE(6) ----- CROC LAIT(6) ----- FLAMBY	RADIS(6) ----- PILON DE POULET RÔTI AUX ÉPICES (5,6) ----- GRATIN CHOU-FLEUR POMMES DE TERRE (5,6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE COMPOSEE(14,6,9) ----- BLANQUETTE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE(10,2,5,6,9) ----- EPINARDS A LA CREME(5,6) ----- YAOURT AROMATISE FRAMBOISE (6) ----- COMPOTE DE POIRE	MACEDOINE VINAIGRETTE(14,9) ----- FILET D ESTURGEON CREME DE CIBOULETTE(11,3,5,6,8) ----- COQUILLETES BIO(10,5,6) ----- FROMAGE >150(6) ----- FRUITS DE SAISON

Produits biologiques	Issu du commerce équitable	Commerce équitable français	Allergènes (ADO*) :
Produits Locaux	Appellation d'origine protégée	Pêche durable	1 Arachides, 2 Céleri
Label rouge	Haute valeur environnementale		3 Crustacés, 4 Fruits à coque
Bleu blanc cœur	Indication géographique protégée		5 Gluten, 6 Lait
Viande Française	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 17

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