













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 27 Avril 2026	mardi 28 Avril 2026	mercredi 29 Avril 2026	jeudi 30 Avril 2026	vendredi 01 Mai 2026
SALADE MAROCAINE (14) ----- COUSCOUS VÉGÉTAL (2) ----- SEMOULE(2,5,6) ----- LAITAGE ----- COMPOTE POMME PASSION	SALADE D'HARICOTS VERTS(14,9) ----- SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE(2,5,6) ----- BABYBEL ----- FRUITS DE SAISON	OEUF DUR MAYONNAISE(10,14,6,9) ----- SAUTÉ DE VEAU PROVENCALE(2,6) ----- FARFALLES PROVENCALES (10,5) ----- LAITAGE ----- FRUITS DE SAISON	SALADE PICARDE(14,9) ----- ROTI DE PORC A LA MOUTARDE(14,2,5,6,9) ----- CHOU FLEUR PERSILLE (6) ----- CAMEMBERT BIO (6) ----- TARTE AU CITRON(10,5,6)	

 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 18

	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.