

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 04 Mai 2026	mardi 05 Mai 2026	mercredi 06 Mai 2026	jeudi 07 Mai 2026	vendredi 08 Mai 2026
<p><b>SALADE DE TOMATES MAIS(14,9)</b></p> <p>-----</p> <p><b>SPAGHETTIS A LA CARBONARA(5,6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>LAITAGE(6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>COMPOTE POMME BISCUITÉ(5,6)</b></p>	<p><b>TARTE SALEE</b></p> <p>-----</p> <p><b>POULET ROTI</b></p> <p>-----</p> <p><b>BROCOLIS SAUTES BIO(5,6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>FROMAGE &gt;150(6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>SALADE DE FRUITS</b></p>	<p><b>JULIENNE DE CAROTTES VINAIGRETTE(14,9)</b></p> <p>-----</p> <p><b>GRATIN DE PATES AUX FROMAGES(10,5,6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>LAITAGE(6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>FRUITS DE SAISON</b></p>	<p><b>SALADE COMPOSEE(14,6,9)</b></p> <p>-----</p> <p><b>EMINCE DE BOEUF AUX ECHALOTES(2,5,6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO(6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>FROMAGE &gt;150(6)</b></p> <p>-----</p> <p><b>TARTE NORMANDE AUX POMMES(5,6,10)</b></p>	

Produits biologiques	Issu du commerce équitable	Commerce équitable français	<b>Allergènes (ADO*) :</b> 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 19

PORC	POULET		BŒUF	
NÉE:France	NÉE:France	NÉE:	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
ABATTUE:France	ABATTUE:France	ABATTUE:	ABATTUE:France	ABATTUE:

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 relatif à l'étiquetage des viandes dans les établissements de restauration.