

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 11 Mai 2026	mardi 12 Mai 2026	mercredi 13 Mai 2026	jeudi 14 Mai 2026	vendredi 15 Mai 2026
<b>CHARCUTERIE</b> ----- <b>POULET ROTI</b> ----- <b>PETITS POIS</b> ----- <b>LAITAGE</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>CAROTTES RÂPEES(14,9)</b> ----- <b>DAHL DE LENTILLES(2,5,6)</b> ----- <b>RIZ CREOLE BIO(6)</b> ----- <b>FROMAGE &gt;150(6)</b> ----- <b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>TOMATE CROC AU SEL</b> ----- <b>JAMBON BLANC</b> ----- <b>COQUILLETES BIO(10,5,6)</b> ----- <b>FROMAGE &gt;150(6)</b> ----- <b>ANANAS AU SIROP</b>		

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 20

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

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