

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 18 Mai 2026	mardi 19 Mai 2026	mercredi 20 Mai 2026	jeudi 21 Mai 2026	vendredi 22 Mai 2026
QUICHE LORRAINE ----- EMINCE DE BOEUF SAUCE BARBECUE(14,2,5,6) ----- HARICOTS VERTS BIO(6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- GLACE(13,4,5,6)	SALADE DE TOMATES(14,9) ----- TORTELLINIS AUX FROMAGES(10,5,6) ----- LAITAGE(6) ----- FRUITS DE SAISON	CAROTTES RÂPÉE A L ITALIENNE (14,9) ----- ROTI DE PORC A LA MOUTARDE(14,2,5,6,9) ----- FARFALLES AUX LEGUMES(10,5) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE POMME FRAISE	SALADE FERMIERE(14,9) ----- ÉMINCÉ DE POULET AU PAPRIKA ----- COURGETTES SAUTEES(6) ----- LAITAGE ----- COMPOTE POMME BANANE	BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9) ----- FILET DE CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE (10,11,5,6) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- FRUITS DE SAISON

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 21

BŒUF		PORC	POULET	
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.