

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 08 Juin 2026	mardi 09 Juin 2026	mercredi 10 Juin 2026	jeudi 11 Juin 2026	vendredi 12 Juin 2026
<b>MORTADELLE</b> ----- <b>PILON DE POULET RÔTI AUX ÉPICES</b> ----- <b>COQUILLETES BIO(10,5,6)</b> ----- <b>LAITAGE(6)</b> ----- <b>PASTEQUE</b>	<b>MELON</b> ----- <b>NUGGETS VEGETAL (10,5,6)</b> ----- <b>HARICOTS BEURRE PERSILLES (6)</b> ----- <b>FROMAGE &gt;150(6)</b> ----- <b>COMPOTE DE POIRE</b>	<b>RADIS(6)</b> ----- <b>COLOMBO DE POULET BIO</b> ----- <b>RIZ CREOLE BIO(6)</b> ----- <b>FROMAGE &gt;150(6)</b> ----- <b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>CONCOMBRE</b> <b>VINAIGRETTE(14,9)</b> ----- <b>EMINCE DE VEAU A LA CREME (2,5,6)</b> ----- <b>BROCOLIS SAUTES BIO(5,6)</b> ----- <b>LAITAGE</b> ----- <b>PÂTISSERIE(10,5,6)</b>	<b>JULIENNE DE CAROTTES VINAIGRETTE(14,9)</b> ----- <b>FILET DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE (10,11,5,6)</b> ----- <b>BLE AUX POIVRONS (5,6)</b> ----- <b>FROMAGE PORTION &lt;150(6)</b> ----- <b>FRUITS DE SAISON</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 24

POULET		POULET	VEAU	
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.