

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 15 Juin 2026	mardi 16 Juin 2026	mercredi 17 Juin 2026	jeudi 18 Juin 2026	vendredi 19 Juin 2026
TABOULÉ(14,2,5) ----- EMINCE DE BOEUF AU PAPRIKA(2,5,6) ----- HARICOTS VERTS BIO(6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON	CAROTTES RÂPEES(14,9) ----- CHILI SIN CARNE VEGGIE(2,5,6) ----- RIZ CREOLE(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- GLACE(10,4,6)	PASTEQUE ----- ÉMINCÉ DE DINDE AUX ÉPICES(2,5,6) ----- SEMOULE/LEGUMES A COUSCOUS(2,5) ----- FROMAGE >150(6) ----- COCKTAIL DE FRUITS	MELON ----- ROTI DE PORC AU JUS (14,9) ----- PETITS POIS ----- LAITAGE ----- COMPOTE DE POMME	SOUPE DE COURGETTE GLACÉ ----- FILET D ESTURGEON CREME DE CIBOULETTE(11,2,3,5,6,8) ----- SPIRALES(10,5,6) ----- 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 25

BŒUF		DINDE		PORC	
NÉE:France	NÉE:	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
ABATTUE:France	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.