

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 22 Juin 2026	mardi 23 Juin 2026	mercredi 24 Juin 2026	jeudi 25 Juin 2026	vendredi 26 Juin 2026
SALADE DE TOMATES(14,9) ----- COUSCOUS VÉGÉTAL (2) ----- SEMOULE(2,5,6) ----- LAITAGE ----- FRUIT CUIT	ACHARD DE LÉGUMES(14,9) ----- ROUGAIL SAUCISSE(2,5,6) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- FRUITS DE SAISON	OEUF DUR MAYONNAISE(10,14,6,9) ----- ÉMINCÉ DE VEAU MILANAISE(14) ----- BLE AUX PETITS LEGUMES(2,5,6,9) ----- LAITAGE ----- FRUITS DE SAISON	SALADE PICARDE(14,9) ----- POULET ROTI ----- HARICOTS VERTS BIO(6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- PÂTISSERIE(10,5,6)	CONCOMBRE A LA FÊTA (10,14,6) ----- FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE(10,11,5,6) ----- COQUILLETES(10,5,6) ----- COMTE ----- COMPOTE DE FRUITS

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 26

	PORC	VEAU	POULET	
NÉE:	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
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.