

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 06 juillet 2026	mardi 07 juillet 2026	mercredi 08 juillet 2026	jeudi 09 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
CHARCUTERIE ----- POULET ROTI ----- POEELE FERMIERE (10,2,5,6) ----- LAITAGE(6) ----- FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES(14,9) ----- CHILI SIN CARNE VEGGIE(10,13,2,5,6) ----- SEMOULE(2,5,6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE DE POMME	MELON ----- ROTI DE PORC A LA MOUTARDE(14,5,6,9) ----- POMME DE TERRE SAUTÉE ----- FROMAGE >150(6) ----- OREILLONS DE PECHE	CAROTTES RÂPEES(14,9) ----- EMINCE DE VEAU LAQUE (13,14,2,5) ----- HARICOTS VERTS(6) ----- LAITAGE(6) ----- BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE(10,13,4,5,6)	MACEDOINE VINAIGRETTE(14,9) ----- FILET DE CABILLAUD SAUCE HOLLANDAISE (10,11,5,6) ----- RIZ/COURGETTES(6) ----- BRIE BIO(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 28

POULET		PORC	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.