













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 29 Juin 2026	mardi 30 Juin 2026	mercredi 01 Juillet 2026	jeudi 02 Juillet 2026	vendredi 03 Juillet 2026
PASTEQUE ----- SPAGHETTIS A LA CARBONARA(5,6) ----- LAITAGE ----- COMPOTE POMME PASSION	PIZZA MAISON(5,6) ----- POULET ROTI ----- RATATOUILLE ----- CANTAL(6) ----- COMPOTE DE POIRE	SALADE D'HARICOTS VERTS(14,9) ----- GRATIN DE PATES AUX FROMAGES(10,5,6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON	SALADE COMPOSEE(14,6,9) ----- EMINCE DE BOEUF AUX EPICES(2,5,6) ----- CAROTTES PERSILLEES(6) ----- FROMAGE(6) ----- PÂTISSERIE(10,5,6)	BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9) ----- POULET SAUTE CHASSEUR(6) ----- POMMES RISSOLEES ----- BUCHE DE CHEVRE BIO ----- FRUITS DE SAISON

 Produits biologiques	 Issu du commerce équitable	 Commerce équitable français	Allergènes (ADO*) :
 Produits Locaux	 Appellation d'origine protégée	 Pêche durable	1 Arachides, 2 Céleri
 Label rouge	 Haute valeur environnementale		3 Crustacés, 4 Fruits à coque
 Bleu blanc cœur	 Indication géographique protégée		5 Gluten, 6 Lait
 Viande Française	 Appellation d'origine contrôlée		7 Lupin, 8 Mollusques
			9 Moutarde, 10 Œufs
			11 Poissons, 12 Sésame
			13 Soja, 14 Sulfites
			* Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO

ORIGINE DES VIANDES DE LA SEMAINE 27

PORC	POULET		BŒUF	
NÉE:France	NÉE:France	NÉE:	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
ABATTUE:France	ABATTUE:France	ABATTUE:	ABATTUE:France	ABATTUE:

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 relatif à l'étiquetage des viandes dans les établissements de restauration.