



MENU DES ALSHS

SEMAINE 30

du lundi 20 Juillet 2026

au vendredi 24 Juillet 2026

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 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
SALADE BUFFALO(10,14,6,9) ----- BOLOGNAISE VEGETALE(5,6) ----- SPAGHETTIS(10,5,6)  ----- LAITAGE ----- COCKTAIL DE FRUITS	COLESLAW VINAIGRETTE(14,9) ----- AIGUILLETTE DE POULET CORN FLAKES ----- POMME DE TERRE SAUTÉE  ----- FROMAGE >150(6) ----- NECTARINE	MELON ----- EMINCE DE VEAU LAQUE (10,13,14,2,5,6) ----- POEELE THAI(10,13,14,5) ----- LAITAGE ----- FRUITS DE SAISON	SURIMI MAYONNAISE(10,11,14,3,5,6,8,9) ----- JAMBON ----- HARICOTS VERTS BIO(6) ----- FROMAGE PORTION <150(6)  ----- PÂTISSERIE(10,5,6)	PASTEQUE ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(11,14,3,5,6,8,9)  ----- RIZ CREOLE(6)  ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE POMME ABRICOT 
 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 30				
	POULET	VEAU	PORC	
NÉE:	NÉE:	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
ABATTUE:	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.				