

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 27 Juillet 2026	mardi 28 Juillet 2026	mercredi 29 Juillet 2026	jeudi 30 Juillet 2026	vendredi 31 Juillet 2026
MELON ----- SALADE DE PATES AU POULET(10,5) ----- LAITAGE ----- POMME ROTIE AU CARAMEL BEURRE SALÉ	TOMATE CROC AU SEL ----- SANDWICH PATE DE VOLAILLE(5,6) ----- CHIPS ----- BABYBEL ----- COMPOTE GOURDE BISCUIT (10,12,13,4,5,6)	JULIENNE DE CAROTTES VINAIGRETTE(14,9) ----- EMINCE DE BOEUF AU PAPRIKA(10,2,5,6) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON(6) ----- LAITAGE ----- FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES MAIS(14,9) ----- ARANCINI(5) ----- RATATOUILLE ----- FROMAGE >150(6) ----- PÂTISSERIE(10,5,6)	PASTEQUE ----- FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE (10,5,6) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE PORTION <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 31				
POULET		BOEUF		
NÉE:France	NÉE:	NÉE:France	NÉE:	NÉE:
ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:
ABATTUE:France	ABATTUE:	ABATTUE:France	ABATTUE:	ABATTUE:
Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 relatif à l'étiquetage des viandes dans les établissements de restauration.				