

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 07 Septembre 2026	mardi 08 Septembre 2026	mercredi 09 Septembre 2026	jeudi 10 Septembre 2026	vendredi 11 Septembre 2026
TABOULÉ(14,2,5) ----- EMINCE DE BOEUF AUX ECHALOTES(10,2,5,6) ----- HARICOTS VERTS BIO(6) ----- CAMEMBERT(6) ----- FRUITS DE SAISON	MELON ----- CHILI SIN CARNE VEGGIE(10,13,2,5,6) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- CROC LAIT(6) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT (6)	RADIS(6) ----- ÉMINCÉ DE PORC MOUTARDE A L ANCIENNE (10,2,5,6,9) ----- POELEE PRINTANIERE ----- CHANTENEIGE(6) ----- COMPOTE MANGUE	CHOU BLANC AUX POMMES (14,9) ----- SAUTE DE DINDE BUTTER CHICKEN ----- PETITS POIS A LA FRANCAISE(10,2,5,6,9) ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE (6) ----- COMPOTE POMME ABRICOT	MACEDOINE VINAIGRETTE(14,9) ----- DOS DE CABILLAUD AU CHORIZO ET POIVRON (10,11,5,6) ----- COQUILLETES(10,5,6) ----- SAINT HERBLEU(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 37				
BŒUF		PORC	DINDE	
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.				