



MENU DES ECOLES

SEMAINE 38

du lundi 14 Septembre 2026

au vendredi 18 Septembre 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 14 Septembre 2026	mardi 15 Septembre 2026	mercredi 16 Septembre 2026	jeudi 17 Septembre 2026	vendredi 18 Septembre 2026
SALADE DE TOMATES MAIS(14,9) ----- HACHIS PARMENTIER VEGETAL (10,13,2,5,6) ----- YAOURT AROMATISE FRAMBOISE ----- COMPOTE POMME PECHE	MELON ----- FISH AND CHIPS (10,11,5,6) ----- FARFALLES (10,5,6) ----- ST MORET ----- FRUITS DE SAISON	BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9) ----- EMINCE DE VEAU A LA NORMANDE (10,2,5,6,9) ----- BLE AUX PETITS LEGUMES(5,6) ----- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS (6) ----- FRUITS DE SAISON	FRIAND (10,5,6) ----- PALETTE BARBECUE(14,9) ----- BROCOLIS AU JUS AILLÉ (10,2,5,6) ----- CHAUMES(6) ----- CHEESECAKE	CAROTTE ET CHOU RÂPÉS(14,9) ----- FILET DE TRUITE CRÈME DE CIBOULETTE(10,11,13,14,2,3,5,6,8,9) ----- RIZ CREOLE(6) ----- LE MONTBRIAC ----- PUREE POMME FRAISE

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 38

		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.