

BIGANOS PORTE DU BASSIN		MENU DES ECOLES SEMAINE 42		du lundi 12 Octobre 2026 au vendredi 16 Octobre 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 12 Octobre 2026		mardi 13 Octobre 2026		mercredi 14 Octobre 2026	
CONCOMBRE SAUCE BULGARE(14,6)		SALADE ITALIENNE(14,6)		OEUF DUR MAYONNAISE(10,14,6,9)	
COUSCOUS VÉGÉTAL (2)		BOLOGNAISE(10,2,5,6)		SAUTE DE VEAU MARENGO(10,14,2,6)	
SEMOULE(2,5,6)		SPAGHETTIS(10,5,6)		POEELE PRINTANIERE (6)	
FROMAGE FRAIS AUX FRUITS (6)		CAMEMBERT (6)		LAITAGE(6)	
PUREE POMME PECHE		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON	
jeudi 15 Octobre 2026		vendredi 16 Octobre 2026			
BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9)		CAROTTES RÂPEES(14,9)		PARMENTIER DE POISSON(11,6)	
ROTI DE PORC A LA MOUTARDE(10,14,2,5,6,9)		ST MORET(6)		COMPOTE POMME FRAISE	
HARICOTS VERTS(6)					
LE MONTBRIAC(6)					
TARTE AUX POMMES(10,5,6)					
Produits biologiques		Issu du commerce équitable		Commerce équitable français	
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			
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					
ORIGINE DES VIANDES DE LA SEMAINE 42					
BOEUF		VEAU		PORC	
NÉE:France		NÉE:France		NÉE:France	
ÉLEVÉE:France		ÉLEVÉE:France		ÉLEVÉE:France	
ABATTUE:France		ABATTUE:France		ABATTUE:France	
Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 relatif à l'étiquetage des viandes dans les établissements de restauration.					