



MENU DES ECOLES

SEMAINE 43

**du lundi 19 Octobre 2026
au vendredi 23 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 19 Octobre 2026		mardi 20 Octobre 2026		mercredi 21 Octobre 2026		jeudi 22 Octobre 2026		vendredi 23 Octobre 2026	
TABOULÉ(14,2,5) 		CHOU ROUGE VINAIGRETTE(14,9)		RADIS(6)		CONCOMBRE VINAIGRETTE(14,9) 		BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9) 	
BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE(10) 		NUGGETS VEGETAL (10,5,6) 		CROZIFLETTE(14,6)		ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(10,13,5)		FILET DE POISSON PANE(11,5)	
HARICOTS VERTS BIO(6) 		BOULGOUR EN PILAF(2,5,6) 		SALADE VERTE 		RATATOUILLE 		RIZ CREOLE BIO(6) 	
FROMAGE PORTION <150(6) 		FROMAGE >150(6) 		FRUIT AU SIROP		LAITAGE(6) 		FROMAGE >150(6) 	
FRUITS DE SAISON 		DANETTE VANILLE 				CHEESECAKE(10,5,6)		FRUITS DE SAISON 	
 Produits biologiques	 Issu du commerce équitable	 Commerce équitable français	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	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 43									
BOEUF		PORC		DINDE					
NÉE:France	NÉE:	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:				
ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:				
ABATTUE:France	ABATTUE:	ABATTUE:France	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.									