BIGANOS
PORTE DU BASSIN

MENU DES ECOLES
SEMAINE 47

du lundi 16 Novembre 2026 au vendredi 20 Novembre 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 16 Novembre 2026	mardi 17 Novembre 2026	mercredi 18 Novembre 2026	jeudi 19 Novembre 2026	vendredi 20 Novembre 2026
CAROTTES RÂPEES(14,9) --- AIGUILLETTE DE POULET CORN FLAKES --- COQUILLETTES(10,5,6) --- LAITAGE(6) --- COMPOTE POMME PECHE	FRIAND AUX FROMAGES(10,5,6) --- SAUTE DE DINDE SAUCE BARBECUE (10,14,2,5,6) --- POELEE DE LEGUMES MAISON(6) --- CHANTENEIGE(6) --- COCKTAIL DE FRUITS	BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9) --- GRATIN DE PATES AUX FROMAGES(10,5,6) --- FROMAGE PORTION <150(6) --- FRUITS DE SAISON	CHOU BLANC AUX POMMES (14,9) --- BOEUF BOURGUIGNON(10,14,2,5,6) --- CAROTTES SAUTÉES(6) --- SAINT HERBLEU(6) --- PÂTISSERIE(10,5,6)	POTAGE DE LEGUMES (6) --- FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE(10,11,5,6) --- RIZ CREOLE BIO(6) --- FROMAGE PORTION <150(6) --- FRUITS DE SAISON

Produits biologiques	Issu du commerce équitable	Commerce équitable français	**Allergènes (ADO*) :**
Produits Locaux	Appellation d'origine protégée	Pêche durable	1 Arachides, 2 Céleri
Label rouge	Haute valeur environnementale		3 Crustacés, 4 Fruits à coque
Bleu blanc cœur	Indication géographique protégée		5 Gluten, 6 Lait
Viande Francaise	Appellation d'origine contrôlée		7 Lupin, 8 Mollusques
			9 Moutarde, 10 Œufs
			11 Poissons, 12 Sésame
			13 Soja, 14 Sulfites
			* Allergènes à déclaration obligatoire réglement INCO

ORIGINE DES VIANDES DE LA SEMAINE 47

POULET	DINDE		BŒUF	
NÉE:France	NÉE:France	NÉE:	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
ABATTUE:France	ABATTUE:France	ABATTUE:	ABATTUE:France	ABATTUE:

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 relatif à l'étiquetage des viandes dans les établissements de restauration.