MENU DES ECOLES
SEMAINE 50

du lundi 07 Décembre 2026
au vendredi 11 Décembre 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 07 Décembre 2026	mardi 08 Décembre 2026	mercredi 09 Décembre 2026	jeudi 10 Décembre 2026	vendredi 11 Décembre 2026
COLESLAW VINAIGRETTE(14,9) ---------- TARTIFLETTE VÉGÉTALE(14,6) ---------- LAITAGE(6) ---------- COMPOTE POMME BANANE	POTAGE COURGETTE VACHE QUI RIT(6) ---------- CHIPOLATAS ---------- LENTILLES BIO ---------- CROC LAIT(6) ---------- FRUITS DE SAISON	RILLETTES ---------- EMINCE DE VEAU A LA CREME (10,2,5,6,9) ---------- EPINARDS POMMES DE TERRE (5,6) ---------- LAITAGE(6) ---------- FRUITS DE SAISON	OEUF DUR MAYONNAISE(10,14,6,9) ---------- ROTI DE PORC A LA MOUTARDE(10,14,2,5,6,9) ---------- HARICOTS VERTS BIO(6) ---------- FROMAGE PORTION <150(6) ---------- PÂTISSERIE(10,5,6)	SALADE CAESAR(10,14,6) ---------- FILET DE CABILLAUD SAUCE ECHALOTE(10,11,3,5,6,8) ---------- RIZ CREOLE BIO(6) ---------- FROMAGE >150(6) ---------- COMPOTE POMME FRAISE

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 50

	PORC	VEAU	PORC	
NÉE:	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:France	NÉE:
ÉLEVÉE:	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:France	ÉLEVÉE:
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.