

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 Mai 2025	mardi 13 Mai 2025	mercredi 14 Mai 2025	jeudi 15 Mai 2025	vendredi 16 Mai 2025
SALADE VERTE CAROTTES RÂPÉE (14,9) ----- CHIPOLATAS ----- COQUILLETES(10,5,6) ----- LAITAGE (6) ----- COMPOTE POMME CERISE	PIZZA MAISON(5,6) ----- POULET ROTI ----- HARICOTS VERTS(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- POMME ROTIE AU CARMEL BEURRE SALÉ	BETTERAVES VINAIGRETTE(14,9) ----- EMINCE DE BOEUF AUX ECHALOTES(10,14,2,5,6) ----- BOULGOUR EN PILAF(10,2,5,6,9) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES(14,5,9) ----- PANÉ GOURMAND A LA MOZZARELLA(13,5,6) ----- BROCOLIS SAUTES(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- PÂTISSERIE	COURGETTES CRUES RÂPÉES VINAIGRETTE (13,14,5,9) ----- FILET DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE (10,11,5,6) ----- RIZ CREOLE(6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON
 Produits biologiques		 Viande Française		Allergènes (ADO*) :
 Produits Locaux		 Label rouge		1 Arachides, 2 Céleri
 Pêche durable		 Haute valeur environnementale		3 Crustacés, 4 Fruits à coque
 Bleu blanc cœur		 Indication géographique protégée		5 Gluten, 6 Lait
 Appellation d'origine protégée		 Appellation d'origine contrôlée		7 Lupin, 8 Mollusques
				9 Moutarde, 10 Œufs
				11 Poissons, 12 Sésame
				13 Soja, 14 Sulfites
				* Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO