

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 Mai 2025	mardi 20 Mai 2025	mercredi 21 Mai 2025	jeudi 22 Mai 2025	vendredi 23 Mai 2025
CHARCUTERIE ----- SAUTÉ DE DINDE AUX ÉPICES(2,5,6) ----- BLE AUX POIVRONS (5,6) ----- LAITAGE (6) ----- FRUITS DE SAISON	MELON ----- TORTELLINIS AUX FROMAGES SAUCE VACHE QUI RIT(10,5,6) ----- FROMAGE >150(6) ----- COMPOTE POMME ABRICOT	CONCOMBRE A LA CRÈME*(6) ----- JAMBON BRAISE SAUCE CREME(10,2,5,6,9) ----- POMME DE TERRE SAUTÉE ----- FROMAGE >150(6) ----- ANANAS AU SIROP	SALADE DE TOMATES(14,5,9) ----- RÔTI DE VEAU ----- BROCOLIS AU JUS AILLÉ (10,2,5,6) ----- PETIT SUISSE AUX FRUITS(6) ----- PÂTISSERIE	SALADE D'HARICOTS VERTS(14,5,9) ----- FILET DE TRUITE CRÈME DE CIBOULETTE(11,14,3,5,6,8) ----- POEELE FORESTIERE(2,5,6) ----- 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