













		CETTE SEMAINE AU MENU				
Menus prévisionnels						
LUNDI 31/12/2019		MARDI 01/01/2019	MERCREDI 02/01/2019	JEUDI 03/01/2019	 VENDREDI 04/01/2019	
S E M A I N E 1			Macédoine	Potage 	Paté basque 	
			Saucisse 	Cordon bleu 	Porc braisé 	
			Choux fleur	Pates 	Haricot blanc 	
			Fromage	Fromage	Fromage	
			Compote 	Fruit	Laitage	
<i>Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos ils sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements</i>						
Produits biologiques 						
Produits Locaux 						
Viande Française 						

		LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LES MENUS														
JOURS	MENUS	Arachides	Crustacés	Céleri	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame	
LUNDI																
MARDI																
MERCREDI	Macédoine			X						X	X					
	Saucisse					X	X									
	Choux fleur															
	Fromage						X									
	Compote															
JEUDI	Potage															
	Cordon bleu					X	X				X					
	Pates					X					X					
	Fromage						X									
VENDREDI	Fruit															
	Paté					X	X									
	Porc braisé					X										
	Haricot blanc															
	Fromage						X									
	Laitage						X									
PERIODE DU 2 AU 4/01/2019 (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)																
Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles (décret du 11/12/2014)																



CETTE SEMAINE AU MENU

Menus prévisionnels





















	LUNDI 07/01/2019	MARDI 08/01/2019	MERCREDI 09/01/2019	JEUDI 10/01/2019	VENDREDI 11/01/2019
S E M A I N E 2	Sardine à l'huile	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves	Charcuterie	Potage tomate vermicelle
	Poulet roti	Sauté de porc	Chipolata	Chili au soja	Filet de poisson sauce hollandaise
	Pates	Gratin de chou fleur	Lentilles	Riz créole	Carottes
	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe
	Galette des rois	Laitage	Fruit	Laitage	Brioche des rois
Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos ils sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements					
Produits biologiques					
Produits Locaux					
Viande Française					



LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LES MENUS

JOURS	MENUS	Arachides	Crustacés	Céleri	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame
LUNDI	Sardines à l'huile											X			
	Poulet														
	Pates					X	X				X				
	Fromage						X								
MARDI	Galettes des rois				X	X					X				
	Oeuf dur										X				
	Sauté de porc					X									
	Gratin de chou fleur					X	X								
	Fromage						X								
MERCREDI	Laitage						X								
	Betteraves														
	Chipolata					X	X								
	Lentilles														
	Fromage						X								
JEUDI	Fruit														
	Charcuterie					X	X								
	Chili au soja					X							X		
	Riz créole														
	Fromage						X								
VENDREDI	Laitage						X								
	Potage					X									
	Filet de poisson						X				X	X			
	Carottes														
	Fromage						X								
VENDREDI	Brûche					X	X								
PERIODE DU 7 AU 11/01/2019 (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)															
Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles (décret du 11/12/2014)															

 CETTE SEMAINE AU MENU 					
Menus prévisionnels					
	LUNDI 14/01/2019	MARDI 15/01/2019	MERCREDI 16/01/2019	JEUDI 17/01/2019	VENDREDI 18/01/2019
S E M A I N E 3	Maquereau au vin blanc	Choux rouge aux pommes 	Potage de légumes 	Carottes rapée 	Crème de potiron 
	Sauté de dinde à l'indienne 	Palette à la diable 	Roti de boeuf 	Piccata de poulet au paprika 	Filet de lieu dugléré
	Légumineuse aux petits légumes	Purée de pomme de terre 	Gratin de brocolis au kïri	Poellée de légumes 	Torsades 
	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe
	Fruit 	Laitage	Beignet	Laitage	Fruit
<i>Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos ils sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements</i>					
Produits biologiques 					
Produits Locaux 					
Viande Française 					

 LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LES MENUS																
JOURS	MENUS	Arachides	Crustacés	Céleri	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Ceufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame	
LUNDI	Maquereau												X		X	
	Sauté de dinde					X	X									
	Légumineuse aux petits légumes															
	Fromage						X									
MARDI	Choux rouge aux pommes											X				
	Palettes										X					
	Purée de pomme de terre						X									
	Fromage						X									
	Laitage						X									
MERCREDI	Potage															
	Roti de bœuf															
	Gratin de brocolis					X	X									
	Fromage						X									
JEUDI	Beignet					X	X				X					
	Carottes											X				
	Piccata de poulet															
	Poellée de légumes															
	Fromage						X									
 VENDREDI	Laitage						X									
	Crème de potiron						X									
	Filet de lieu					X									X	
	Torsades					X	X				X					
	Fromage						X									
Fruit																
PERIODE DU 14 AU 18/01/2019 (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)																
Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles (décret du 11/12/2014)																



CETTE SEMAINE AU MENU

Menus prévisionnels




















	LUNDI 21/01/2019	MARDI 22/01/2019	MERCREDI 23/01/2019	JEUDI 24/01/2019	VENDREDI 25/01/2019
S E M A I N E 4	Charcuterie	Salade verte surimi	Friand fromage	Potage à la tomate	Salade de blé
	Cordon bleu	Blanquette de veau	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson de la criée	Roti de porc
	Gratin dauphinois	Carottes	Pâtes	Riz pillaf	Epinard béchamel
	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe
	Fruit	Pâtisserie	Laitage	Cocktail de fruit	Laitage
Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos ils sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements					
Produits biologiques					
Produits Locaux					
Viande Française					



LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LES MENUS

JOURS	MENUS	Arachides	Crustacés	Céleri	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame
LUNDI	Charcuterie					X	X								
	Cordon bleu					X					X				
	Gratin dauphinois						X								
	Fromage						X								
MARDI	Fruit														
	Salade verte surimi		X							X		X			
	Blanquette de veau					X	X								
	Carottes														
MERCREDI	Fromage						X								
	Pâtisserie					X	X				X				
	Friand fromage					X	X				X				
	Boulettes de bœuf														
JEUDI	Pâtes					X	X				X				
	Fromage						X								
	Laitage						X								
	Potage														
VENDREDI	Poisson											X			
	Riz pillaf													X	
	Fromage						X								
	Cocktail de fruit														
VENDREDI	Salade de blé									X					
	Roti de porc														
	Epinard béchamel					X	X								
	Fromage						X								
VENDREDI	Laitage						X								
PERIODE DU 21 AU 25/01/2019 (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)															
Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles (décret du 11/12/2014)															

 CETTE SEMAINE AU MENU 					
Menus prévisionnels					
	LUNDI 28/01/2019	MARDI 29/01/2019	MERCREDI 30/01/2019	JEUDI 31/01/2019	VENDREDI 01/02/2019
S E M A I N E	Macédoine mayonnaise	Charcuterie 	Choux vert aux légumes 	Betterave 	Potage 
	Poulet corn flaks 	Filet de poisson	Boulette d'agneau	Bolognaise au soja 	Jambon braisé sauce crème 
	Purée de pomme de terre 	Gratin de choux fleur	Pomme de terre sauté 	Spaghetti 	Riz printanier 
	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe
	Fruit	Laitage	Fruit	Laitage	Crêpes de la chandeleur
Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos ils sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements					
Produits biologiques 					
Produits Locaux 					
Viande Française 					

 LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LES MENUS															
JOURS	MENUS	Arachides	Crustacés	Céleri	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Céufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame
LUNDI	Macédoine mayonnaise			X							X	X			
	Poulet corn flaks					X					X				
	Purée de pomme de terre						X								
	Fromage						X								
MARDI	Charcuterie					X	X								
	Filet de poisson											X			
	Gratin de choux fleur					X	X								
	Fromage						X								
	Laitage						X								
MERCREDI	Choux vert aux lardons									X					
	Boulette d'agneau					X	X								
	Pomme de terre sauté														
	Fromage						X								
JEUDI	Fruit														
	Betteraves									X					
	Bolognaise au soja												X		
	Spaghetti					X	X				X				
VENDREDI	Fromage						X								
	Laitage						X								
	Potage														
	Jambon braisé														
	Riz printanier														
	Fromage						X								
Crêpes					X	X				X					
PERIODE DU 28/01 AU 01/02/2019 (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)															
Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles (décret du 11/12/2014)															