



## CETTE SEMAINE AU MENU

### Menus prévisionnels



	LUNDI 04/03/2019	MARDI 05/03/2019	MERCREDI 06/03/2019	JEUDI 07/03/2019	VENREDI 08/03/2019
S E M A I N E  1 0	Tarte aux fromages	Taboulé	Salade coleslaw	Euf dur mayonnaise	Potage
	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne	Pot au feu	Sauté de volaille	Pavé de saumon sauce hollandaise	Boulette pané de blé végétale sauce tomate
	Purée de pomme de terre	Légumes pot au feu	Riz pilaff	Boulgour	Haricot vert
	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe
	Laitage	Fruit	Laitage	Pâtisserie	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	Tarte aux fromages					X	X				X				
	Sauté de porc					X									
	Purée de pomme de terre						X								
	Fromage						X								
MARDI	Laitage						X								
	Taboulé					X									
	Pot au feu														
	Légume pot au feu														
MERCREDI	Fromage						X								
	Fruit														
	Salade coleslaw			X						X					
	Sauté de volaille						X								
JEUDI	Riz pilaff														
	Fromage						X								
	Laitage						X								
	Euf dur mayonnaise									X	X				
VENREDI	Saumon hollandaise										X	X			
	Boulgour														
	Fromage						X								
	Pâtisserie					X	X				X				
VENREDI	Potage														
	Boulette de bief					X									
	Haricot vert														
	Fromage						X								
VENREDI	Fruit														
<b>PERIODE DU 04 AU 09/03/2019</b> (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)															
<small>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)</small>															



## CETTE SEMAINE AU MENU

### Menus prévisionnels



	LUNDI 11/03/2019	MARDI 12/03/2019	MERCREDI 13/03/2019	JEUDI 14/03/2019	VENDREDI 15/03/2019
S E M A I N E  1 1	Charcuterie	Carottes rapée	Salade verte dès de fromage et noix	Quiche	Potage
	Wings de poulet	Soja provençale	Emincé de porc	Blanc de dinde au curry	Dos de colin citronné
	Choux fleur persillés	Riz	Pates	Julienne de légumes	Pomme de terre vapeur
	Fromage	Fromage à la coupe	Laitage	Fromage	Fromage à la coupe
	Laitage	Fruit	Fruit	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	Ceufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame
LUNDI	Charcuterie					X	X				X				
	Wings de poulet														
	Choux fleur						X								
	Fromage														
MARDI	Laitage						X								
	Carottes rapée									X					
	Soja provençale												X		
	Riz														
MERCREDI	Fromage					X									
	Fruit														
	Salade verte dès de fromage et noix						X			X					
	Emincé de porc										X				
JEUDI	Laitage						X								
	Fruit														
	Quiche					X	X				X				
	Blanc de dinde							X							
VENDREDI	Julienne de légumes														
	Fromage						X								
	Fruit														
	Potage														
VENDREDI	Dos de colin											X			
	Pomme de terre														
	Fromage						X								
VENDREDI	Laitage						X								
<b>PERIODE DU 11 AU 15/03/2019</b> (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 18/03/2019	MARDI 19/03/2019	MERCREDI 20/03/2019	JEUDI 21/03/2019	VENREDI 22/03/2019
S E M A I N E  1 2	Crêpes aux fromages	Potage	Salade de pâtes	Betterave	Concombre fromage blanc
	Sauté de dinde	Roti de bœuf	Poulet roti	Poisson de la criée	Saucisse
	Haricots verts	Epinard béchamel	Boulgour	Poêlée de légumes	Haricot blanc
	Fromage	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe
	Laitage	Fruit	Laitage	Fruit	Crème chocolat
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					


Crêpes aux fromages



## 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	Crêpes aux fromages					X	X				X				
	Sauté de dinde					X									
	Haricots verts														
	Fromage						X								
MARDI	Laitage						X								
	Potage														
	Roti de bœuf														
	Pomme de terre santé														
MERCREDI	Fromage						X								
	Fruit														
	Salade de pâtes					X				X	X				
	Poulet roti														
JEUDI	Boulgour														
	Fromage						X								
	Laitage						X								
	Betterave									X					
VENREDI	Poisson											X			
	Poêlée de légumes														
	Fromage						X								
	Fruit														
VENREDI	Concombre fromage blanc						X			X					
	Saucisse														
	Haricot blanc														
	Fromage						X								
	Crème chocolat						X				X				
<b>PERIODE DU 18 AU 22/03/2019</b> (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)															
<small>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)</small>															

 <b>CETTE SEMAINE AU MENU</b> 					
Menus prévisionnels					
	LUNDI 25/03/2019	MARDI 26/03/2019	MERCREDI 27/03/2019	JEUDI 28/03/2019	VENDREDI 29/03/2019
S E M A I N E  1 3	Charcuterie 	Carottes rapée 	Friand	Salade de riz	Salade verte mais tomate crouton
	Nuggets de poisson	Bourguignon 	Sauté de volaille 	 Roti de porc 	Parmentier de poisson de la criée
	Ratatouille	Coquillettes 	Pomme de terre sauté 	Duo de brocolis chou fleur 	
	Fromage	Laitage	Fromage	Fromage	Fromage à la coupe
	Laitage	Fruit 	Fruit	Pâtisserie	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					

 <b>LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LES MENUS</b>																
JOURS	MENUS	Arachides	Crustacés	Céleri	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame	
LUNDI	Charcuterie						X									
	Nuggets de poisson					X					X	X				
	Ratatouille						X									
	Fromage						X									
MARDI	Laitage						X									
	Carottes rapée									X						
	Bourguignon												X			
	Coquillettes					X					X					
	Laitage						X									
MERCREDI	Fruit					X					X					
	Friand															
	Sauté de volaille															
	Pomme de terre sauté															
	Fromage						X									
JEUDI	Fruit															
	Salade de riz									X	X					
	Roti de porc															
	Duo de brocolis chou fleur															
	Fromage						X									
	Pâtisserie					X	X				X					
VENDREDI	Salade composé					X				X						
	Parmentier de poisson						X					X				
	Fromage						X									
	Laitage						X									
<b>PERIODE DU 25 AU 29/03/2019</b> (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)																
<small>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)</small>																