200	ANOS [®]		E SEMAINE A enus prévisionn							
	LUNDI 22/03/2021	MARDI 23/03/2021	MERCREDI 24/03/2021	JEVDI 25/03/2021	VENDREDI 26/03/2021					
S E M A I N	Charcuterie **	Carottes rapées	Macédoine de légumes	Salade de riz	Salade verte maïs Salade verte maïs					
	Sauté de volaille au pesto	Boulettes thaï	Wings 🌾	Roti de porc	Filet de poisson pané					
	Coquillettes bio.	Haricots plat	Pomme de terre sautées	Duo de brocolis choux fleur	Pomme vapeur					
1 2	Fromage Dio.	Fromage à la coupe bio,	Fromage	Laitage	Fromage bĭo.					
	Purée de fruits bĭo.	Fruit b ĭo,	Laitage	Patisserie	Laitage					
	Ces menus sont élaborés pa	r la cuisine centrale de Bigo	ınos ils sont susceptibles de	e changer en fonction des a	pprovisionnements					
Produits	biologiques bio.		Viande Francaise 💜							
Produits	: Locaux 🧕		Label rouge 🔞							
Pêche di	ırable 👺		Haute valeur environnementale							
Bleu bla	nc cœur									

BIGANOS	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
	Charcuterie						х				Х				
	Sauté de volaille					х									
LUNDI	Coquillettes					х	х				Х				
	Fromage						х								
	Purée de fruits														
	Carottes rapées									х					
	Boulette thaï					х					Х				
MARDI	Haricots plat														
	Fromage						х								
	Fruit														
	Macédoine de légumes			х						х	Х				
	Wings														
MERCREDI	Pomme de terre sauté														
	Fromage						х								
	Fruit														
	Salade de riz									х	Х				
	Roti de porc					х					х	х			
JEUDI	Duo de brocolis choux fleur					х	Х								
_	Laitage						Х								
	Patisserie					х	х				Х				
	Salade composé					х				х					
	Filet de poisson pané					х						х			
VENDREDI	Pomme vapeur														
	Fromage						х								
	Laitage						Х								
	•	PER	ODE DU	J 22 AU	26/03/2	2021 (atten	tion cette liste	ne prend pa	s 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)															