









ville de gradignan

Mardi







		15-déc.	Mardi 16-déc.	17-déc.	18-déc.	19-déc.
Allergènes pouvant être présents :  1 : Gluten, 2 : Crustacés, 3 : Œuf, 4 : Poisson, 5 : Arachide, 6 : Soja, 7 : Lait, 8 : Fruits à coque, 9 : Céleri, 10 : Moutarde, 11 : Sésame, 12 : Sulfites, 13 : Lupin, 14 : Mollusques	ENTREE			Salade de pâtes à 1,7 10 12		
	PLAT DU JOUR			Sauté d'agneau au 1.7 9 10		
	ACCOMPAGNEMENT			Haricots beurre 7		
	FROMAGE					
	DESSERT			Semoule au caramel 1/7		

Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

Chaque enfant présentant une allergie reconnue doit être inclus dans un Projet d'Accueil Individualisé transmis à la Cuisine Centrale par le Service Scolaire (05.56.75.65.21).

Menu élaboré en collaboration avec Alice AUGIRON - Diététicienne Nutritionniste et l'équipe de l'UCPR





Origines des viandes sauf contre indication



## Bio Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



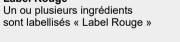
**IGP** Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique



Label Rouge Un ou plusieurs ingrédients

Haute Valeur Environnementale

Issu d'une exploitation à



AOP / AOC Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « AOP / AOC »



Pêche Durable Un ou plusieurs ingrédients bénéficient de l'écolabel Pêche Durable

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

HVE

