







# La carte du

ville de gradignan





		Lundi 01-déc.	Mardi 02-déc.	Mercredi 03-déc.	Jeudi 🖳	vendredi 05-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			Carottes râpées à 10 l'Édam 12 7		
	PLAT DU JOUR			Filet de poisson à la 4 bordelaise 7 12		
	ACCOMPAGNEMENT			Pommes vapeur 7		
	FROMAGE					
	DESSERT			Compote		

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

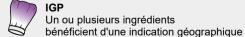




Origines des viandes sauf contre indication



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





## Label Rouge

Issu d'une exploitation à

Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « Label Rouge »



### 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.

