

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

Lundi
30-juin

Mardi
01-juil.

Mercredi
02-juil.

Jeudi
03-juil.

vendredi
04-juil.

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

	Lundi 30-juin	Mardi 01-juil.	Mercredi 02-juil.	Jeudi 03-juil.	vendredi 04-juil.
POTAGE	Potage 1.9	Potage 1.9	Potage 1.9	Potage 1.9	Potage 1.9
ENTREE		Salade de pâtes aux crudités 1.10.12	Taboulé au fromage frais 1.10.12.7	Concombres vinaigrette 10.12	
PLAT DU JOUR	Escalope de porc à la moutarde 1.7.9.10	Filet de poisson 1.4.7	Bœuf à l'orientale 1.7.9.10.12	Jambon blanc 1.6	Poulet rôti aux herbes 3.10
ACCOMPAGNEMENT	Blé 1.7.9	Ratatouille	Haricots beurre persillés 7	Purée de carottes 7	Salade de pommes de terre 10.12
FROMAGE	Chèvre 7				Emmental 7
DESSERT	Banane	Fromage blanc 7	Pêche	Yaourt vanille 7	Nectarine

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 Centre communal de l'Enfance (05.56.75.20.77).

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
sont labellisés « Label Rouge »



HVE
Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale



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.