

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

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 13-oct.	Mardi 14-oct.	Mercredi 15-oct.	Jeudi 16-oct.	vendredi 17-oct.
POTAGE	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19
ENTREE				 Carottes râpées à la mimolette 10 12 7	Rosette 7
PLAT DU JOUR	 Filet de colin sauce au curry 1 4 7 10	 Sauté de porc à la crème persillée 1 7 9	 Tortellini ricotta épinards 1 3 7	 Poulet rôti	Rôti de veau
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule couscous 1 9	 Purée de panais 7 12	Salade verte 10 12	 Lentilles corail 9	 Penne à la sauce tomate 1 9 7
FROMAGE	Emmental 7	Fromage de chèvre 7	Petit suisse 7		
DESSERT	 Banane	Poire au sirop	 Fruit	Moelleux vanille abricot 1 3 7	 Yaourts fruits rouges ferme des Jarouilles 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 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.