









villa	40	-	4:0	-
ville	ue	gra	alg	na
			_	

		Lundi 13-oct.	Mardi 14-oct.	Mercredi 15-oct.	Jeudi 16-oct.	vendredi 17-oct.
Allergènes pouvant être présents :	POTAGE	Potage 19	Potage 19	Potage	Potage 19	Potage 19
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			(REPAS (REPAS)	Carottes râpées à la 10 12 mimolette 7	Rosette 7
	PLAT DU JOUR	Filet de colin 3,4 sauce au curry 16	Sauté de porc à la crème persillée	Ta wto Histi wis a tha	Poulet rôti	Rôti de veau
	ACCOMPAGNEMENT	Semoule couscous 1 9	Purée de panais 7	Salade verte	Lentilles corail 9	Penne à la sauce 19 tomate 7
	FROMAGE	Emmental 7	Fromage de chèvre	Petit suisse	7	
	DESSERT	Banane	Poire au sirop	Fruit	Moelleux vanille 13 abricot	Yaourts fruits rouges ferme des Jarouilles

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

1 rue du Marais 33170 Gradignan

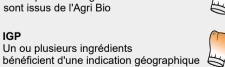
N° d'Agrément: FR 33-192-005 CE



Origines des viandes sauf contre indication



Un ou plusieurs ingrédients





Label Rouge

Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « Label Rouge »



AOP / AOC

Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « AOP / AOC »



HVE

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



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.

