

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 14-juil.	Mardi 15-juil.	Mercredi 16-juil.	Jeudi 17-juil.	vendredi 18-juil.
POTAGE	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19
ENTREE			 Salade de tomates au comté 7 10 12	 Salade de quinoa & crudités 10 12	Pastèque
PLAT DU JOUR		Lasagnes de légumes 1 3 7	 Cassolette de poisson 1 4 7	Chipolatas grillées	Axoa de veau
ACCOMPAGNEMENT		/	 Riz pilaf	 Brocolis gratinés 7	Écrasé de pomme de terre 7
FROMAGE		Petits suisse 7			
DESSERT		 Pomme	Compote et petit beurre 1 3 7	 Yaourt nature 7	 Fromage blanc 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.