

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

**Lundi
17-nov.**

**Mardi
18-nov.**

**Mercredi
19-nov.**

**Jeudi
20-nov.**

**vendredi
21-nov.**

**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

	POTAGE	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19
ENTREE	 Carottes râpées aux croûtons 1 10 12		Salade de pâtes au fromage 1 7 10 12		 Concombres au fromage blanc 7	
PLAT DU JOUR	Sauté de porc 1 7 9 10 12	 Filet de poisson à l'huile d'olive 4	Boulettes de bœuf au jus 9	Croustillant de poulet 1	 Tartiflette 7	
ACCOMPAGNEMENT	 Haricots verts persillés 7	 Tortis 1 7	 Epinards à la crème 1 7	 Quinoa à la tomate 9	Salade verte 10 12	
FROMAGE		Edam 7		Petit suisse 7		
DESSERT	Fromage blanc 7	 Pomme	 Yaourt nature 7	 Kiwi	 Yaourt nature 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.