

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 01-déc.	Mardi 02-déc.	Mercredi 03-déc.	Jeudi 04-déc.	vendredi 05-déc.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE			 Carottes râpées à l'Édam 10 12 7	 Concombres vinaigrette 10 12	Salade de pommes de terre & crudités 10 12
PLAT DU JOUR	Filet de dinde au jus 9	Steak haché au jus 9	 Filet de poisson à la bordelaise 1 4 7	Escalope de porc persillée 9	Sauté de veau Marengo 1 7 9 10
ACCOMPAGNEMENT	 Petits pois 9	 Riz 9	Pommes vapeur 7	 Gratin de chou-fleur 1 7	 Carottes sautées 7
FROMAGE	Mini roitelet 7	Yaourt vanille 7		Carré frais 7	
DESSERT	 Pomme 7	 Banane 7	 Compote 7	Gâteau au fromage blanc 1 3 7	 Yaourt à l'orange de la 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.