





Mardi

23-sept.

Potage



Jeudi

25-sept.

Potage



19



vendredi

26-sept.

Potage

Concombre feta

Filet de poisson

10 12

Alle	ergènes
pou	vant être
	sents ://

- 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

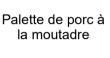
PLAT

**DU JOUR** 

**ACCOMPAGNEMENT** 

**POTAGE** 





Haricots verts

persillés

Lundi

22-sept.

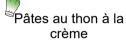
Potage

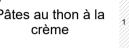
Taboulé



19

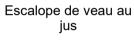
10 12







19



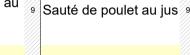
Carottes sautées

Mercredi

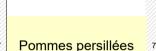
24-sept.

Potage

Tarte au fromage



19



Petit suisse

Pomme

Ratatouille

**FROMAGE** 



Yaourt à l'orange (ferme des Jarouilles)



Pavé d'affinois

Raisin

Poire





Yaourt nature

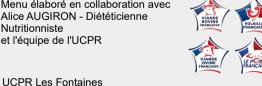
Tous les repas sont servis avec du pain certifié LABEL ROUGE

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 sont issus de l'Agri Bio



Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique



# Label Rouge

Un ou plusieurs ingrédients sont labellisés « Label Rouge »

Haute Valeur Environnementale

Issu d'une exploitation à



## 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.

HVE

