

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

**Lundi
29-sept.**

**Mardi
30-sept.**

**Mercredi
01-oct.**

**Jeudi
02-oct.**

**vendredi
03-oct.**

**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 29-sept.	Mardi 30-sept.	Mercredi 01-oct.	Jeudi 02-oct.	vendredi 03-oct.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE		 Carottes râpées 10 12	 Salade de riz 10 12	 Pizza aux légumes 1 7	
PLAT DU JOUR	Rôti de veau au jus 9	 Gratin de poisson 1 4 7 9	Wings de poulet 1	 Omelette au fromage 3 7	Jambon blanc
ACCOMPAGNEMENT	 Ecrasé de pomme de terre 7	 Courgettes sautées 7	 Épinards à la crème 1 7	 Purée de légumes 7 12	 Coquillettes 1 7
FROMAGE	Camembert 7			Samos 7	 Comté 7
DESSERT	Fruit	Riz au lait 7	 Fromage blanc 7	 Compote	 Fruit

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.