

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

Lundi
03-nov.

Mardi
04-nov.

Mercredi
05-nov.

Jeudi
06-nov.

vendredi
07-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

	Lundi 03-nov.	Mardi 04-nov.	Mercredi 05-nov.	Jeudi 06-nov.	vendredi 07-nov.
POTAGE	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9	Potage 1 9
ENTREE			 Concombres feta olives noires 10 12 7	Cœur de laitue au maïs 10 12	
PLAT DU JOUR	Steak haché 1 3 7	 Tajine de poulet aux fruits secs 10 9	 Filet de poisson à l'indienne 1 4 7 10	Longe de porc rôtie au jus 9	Axoa de veau
ACCOMPAGNEMENT	 Purée de brocolis à la crème fraîche 7 1 2	 Semoule couscous 1 7	 Mélange de céréales 1 7 9	 Blettes & pomme de terre béchamel 1 7	 Coquillettes 1 7
FROMAGE	 Camembert 7	 Fromage blanc 7	7	Fromage à tartiner 7	Petit suisse 7
DESSERT	 Pomme	 Fruit	Compote à la framboise	Viennois au chocolat 7	 Poire

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.