

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

Lundi
08-sept.

Mardi
09-sept.

Mercredi
10-sept.

Jeudi
11-sept.

vendredi
12-sept.

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 08-sept.	Mardi 09-sept.	Mercredi 10-sept.	Jeudi 11-sept.	vendredi 12-sept.
POTAGE	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9	Potage 1,9
ENTREE		 Concombres vinaigrette 10, 12	 Carottes râpées à l'emmental 7, 10, 12		 Salade de pâtes 1, 10, 12
PLAT DU JOUR	Escalope de veau à la tomate 1, 7, 9	Bolognaise au bœuf 1, 7, 9	 Filet de poisson frais à l'huile d'olive 4	Rôti de porc au jus 9	 Sauté de veau Marengo 1, 7, 9, 12
ACCOMPAGNEMENT	 Riz pilaf	 Pâtes 1, 7	Pommes boulangères 9	 Courgettes gratinées 7	Haricots beurre 7
FROMAGE	Camembert 7			Cantafrais 7	Petit suisse 7
DESSERT	Raisins	 Yaourt aromatisé 7	 Compote	Madeleine 1, 3, 7	Nectarine

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.