



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
17-nov.Mardi
18-nov.Mercredi
19-nov.Jeudi
20-nov.vendredi
21-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 17-nov.	Mardi 18-nov.	Mercredi 19-nov.	Jeudi 20-nov.	vendredi 21-nov.
ENTREE	Carottes râpées aux croûtons 1 10 12				Concombres au fromage blanc 7
PLAT DU JOUR	Sauté de porc 1 7 9 10 12	Filet de poisson à l'huile d'olive 4		Croustillant de poulet 1	Tartiflette végétarienne 7 12
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts persillés 7	Tortis 1 7		Quinoa à la tomate 9	Salade verte 10 12
FROMAGE		Edam		Petit suisse 7	
DESSERT	Fromage blanc 7	Pomme		Kiwi	Liégeois chocolat 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 Service Scolaire (05.56.75.65.21).

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'Agr 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.