

Menu restaurants
SCOLAIRES
ville de **gradignan**

Lundi
24-nov.

Mardi
25-nov.

Mercredi
26-nov.

Jeudi
27-nov.

vendredi
28-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

ENTREE			Crudités en salade	10 12			Pizza aux fromages	1 3 7				
PLAT DU JOUR		Colin à l'américaine	1 4 7 9	Rôti de bœuf ketchup maison	12		 	Tortillas pommes de terre	3 7	Échine de porc aux herbes	9	
ACCOMPAGNEMENT		Boulgour	1	Choux de Bruxelles	7			Salade verte	10 12		Lentilles Paysanne	9
FROMAGE		Camembert	7					Saint Nectaire	7		Comté	
DESSERT		Clémentine		Riz au lait	7			Banane			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 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.