

Menu restaurants
SCOLAIRES
ville de **gradignan**

Lundi
08-déc.

Mardi
09-déc.

Mercredi
10-déc.

Jeudi
11-déc.

vendredi
12-déc.

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-déc.	Mardi 09-déc.	Mercredi 10-déc.	Jeudi 11-déc.	vendredi 12-déc.
ENTREE				Taboulé	Carottes râpées
PLAT DU JOUR	Poulet rôti	Saucisse de Strasbourg		Nuggets de poisson au citron	Bœuf Miron-ton
ACCOMPAGNEMENT	Blé à la tomate	Duo de chou et pommes de terre		Haricots verts persillés	Riz
FROMAGE	Brebis crème	Cantal			
DESSERT	Kiwi	Clémentine		Crème à la vanille	Petits suisse

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'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.