

Menu restaurants
SCOLAIRES
ville de **gradignan**

Lundi
09-juin

Mardi
10-juin

Mercredi
11-juin

Jeudi
12-juin

vendredi
13-juin

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 09-juin	Mardi 10-juin	Mercredi 11-juin	Jeudi 12-juin	vendredi 13-juin
ENTREE				Tarte tomate chèvre 1 3 7	
PLAT DU JOUR		Hachis Parmentier 12		 Tortilla (pomme de terre-oignon-poivron) 3 7	Rougail saucisse 10
ACCOMPAGNEMENT		/		 Salade verte 10 12	 Riz de Camargue
FROMAGE		Tomme blanche 7		Gouda 7	Emmental
DESSERT		 Fruit		Pêche au sirop	 Fruit

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.