

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
10-nov.

Mardi
11-nov.

Mercredi
12-nov.

Jeudi
13-nov.

vendredi
14-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 10-nov. | Mardi 11-nov. | Mercredi 12-nov. | Jeudi 13-nov. | vendredi 14-nov. |
|-----------------------|-------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|---------------------|
| ENTREE | | | | Cœur de laitue à l'emmental | Céleri rémoulade |
| PLAT DU JOUR | Hachis Parmentier | | | Filet de poisson pané | Chipolatas |
| ACCOMPAGNEMENT | Salade verte | | | Gratin de courge | Haricots blancs |
| FROMAGE | Tomme blanche | | | | |
| DESSERT | Fruit | | | Quatre quart | Yaourt au citron |

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.

