



ENTREE

PLAT

DU JOUR

ACCOMPAGNEMENT

FROMAGE

DESSERT





Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan







1111	11///	/////	
////	uerg	iene	
////	ouve	1///	etre/
//9)	rése	nts	

- 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 Mardi 01-déc. 02-déc.

Mercredi 03-déc.

Jeudi 04-déc.

Concombres

vinaigrette

Escalope de porc

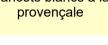
persillée

Gratin de chou-fleur

vendredi 05-déc.



Haricots blancs à la provençale



Riz



Banane



Carré frais

Tarte pomme cassis

Sauté de veau Marengo

10

10 Salade de pommes de 10

terre & crudités

Carottes sautées

Yaourt à l'orange de la Ferme des Jarouilles

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



Filet de dinde au jus

Petits pois

Mini roitelet

Pomme

Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



Un ou plusieurs ingrédients bénéficient d'une indication géographique



Label Rouge Un ou plusieurs ingrédients



sont labellisés « Label Rouge »

Haute Valeur Environnementale

Issu d'une exploitation à



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.

HVE

