

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
01-déc.Mardi
02-déc.Mercredi
03-déc.Jeudi
04-déc.vendredi
05-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 01-déc.	Mardi 02-déc.	Mercredi 03-déc.	Jeudi 04-déc.	vendredi 05-déc.
ENTREE				 Concombres vinaigrette	 Salade de pommes de terre & crudités
PLAT DU JOUR	Filet de dinde au jus	Haricots blancs à la provençale		Escalope de porc persillée	Sauté de veau Marengo
ACCOMPAGNEMENT	 Petits pois	 Riz		 Gratin de chou-fleur	 Carottes sautées
FROMAGE	Mini roitelet	 Yaourt vanille		Carré frais	
DESSERT	 Pomme	 Banane		Tarte pomme cassis	 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

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.

ville de gradignan

