

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
03-nov.

Mardi
04-nov.

Mercredi
05-nov.

Jeudi
06-nov.

vendredi
07-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 03-nov.	Mardi 04-nov.	Mercredi 05-nov.	Jeudi 06-nov.	vendredi 07-nov.
ENTREE				Cœur de laitue au maïs 10 12	
PLAT DU JOUR	Croustillant au fromage 1 3 7	 Tajine de poulet aux fruits secs 10 9		Longe de porc rôtie au jus 9	Axoa de veau
ACCOMPAGNEMENT	 Purée de brocolis à la crème fraîche 7 12	 Semoule couscous 1 7		 Blettes & pomme de terre béchamel 1 7	 Spaghettis 1 7
FROMAGE	 Camembert 7	 Fromage blanc 7		Fromage à tartiner	Petit suisse 7
DESSERT	 Pomme	 Kiwi		Viennois au chocolat 7	 Poire

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



Label Rouge
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « Label Rouge »



AOP / AOC
Un ou plusieurs ingrédients
sont labellisés « AOP / AOC »



IGP
Un ou plusieurs ingrédients
bénéficient d'une indication géographique



HVE
Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale



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.