

Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi  
06-oct.

Mardi  
07-oct.

Mercredi  
08-oct.

Jeudi  
09-oct.

vendredi  
10-oct.

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 06-oct.	Mardi 07-oct.	Mercredi 08-oct.	Jeudi 09-oct.	vendredi 10-oct.
<b>ENTREE</b>		Salade verte aux croûtons			
<b>PLAT DU JOUR</b>	Escalope de porc au jus	Filet de poisson pané		Carbonnade de bœuf	Paella végétarienne
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts & pommes de terre	Macaroni		Carottes persillées	/
<b>FROMAGE</b>	Tomme blanche			Six de savoie	Crème dessert caramel
<b>DESSERT</b>	Raisin	Yaourt à la framboise		Beignet à l'abricot	Pomme

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.

