

Menu restaurants
PETITE ENFANCE
ville de **gradignan**

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 23-juin	Mardi 24-juin	Mercredi 25-juin	Jeudi 26-juin	vendredi 27-juin
POTAGE	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19	Potage 19
ENTREE				Pastèque	Tomates mozzarella 10 12 7
PLAT DU JOUR	 Poulet Basquaise	Rôti de porc aux herbes 9	Escalope de veau au jus 9	 Gratin de poisson 1 4 7 9	Bœuf braisé 1 7 9 10 12
ACCOMPAGNEMENT	 Farfalles 1 7	 Gratin de pommes de terre et patates douces 3 7	 Purée de légumes 7 12	 Riz safrané	 Petits pois
FROMAGE	Pavé d'affinois 7	Camembert 7	Yaourt aux fruits mixés 7		
DESSERT	Abricot	Nectarine	 Compote	 Yaourt nature 7	Boudoir 1 3

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 Centre communal de l'Enfance (05.56.75.20.77).

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.