



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



Lundi
23-juin

Mardi
24-juin

Mercredi
25-juin

Jeudi
26-juin

vendredi
27-juin

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
ENTREE				Pastèque	Tomates mozzarella
PLAT DU JOUR	Poulet Basquaise	Rôti de porc aux herbes		Gratin de poisson	Bœuf braisé
ACCOMPAGNEMENT	Farfalles	Gratin de pommes de terre et patates douces		Riz safrané	Petits pois
FROMAGE	Pavé d'affinois	Camembert			
DESSERT	Abricots	Nectarine		Crème aux œufs	Tarte au citron

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.