



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de **gradignan**



Lundi
01-sept.

Mardi
02-sept.

Mercredi
03-sept.

Jeudi
04-sept.

vendredi
05-sept.

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-sept.	Mardi 02-sept.	Mercredi 03-sept.	Jeudi 04-sept.	vendredi 05-sept.
ENTREE				Tarte tomate chèvre 	
PLAT DU JOUR	Nuggets de poisson sauce tartare 	Boulettes de bœuf à la tomate 		Omelette aux pommes de terre & fromage 	Spaghettis carbonara
ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes 	Semoule couscous 		Salade verte	/
FROMAGE	Kiri	Tomme blanche			Emmental
DESSERT	Nectarine	Prunes		Compote 	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'Agr 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.