

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<br>09-mars                | Mardi<br>10-mars              | Mercredi<br>11-mars                       | Jeudi<br>12-mars                 | vendredi<br>13-mars           |
|-------------------------|---------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| <b>POTAGE</b>           | Potage 1 9                      | Potage 1 9                    | Potage 1 9                                | Potage 1 9                       | Potage 1 9                    |
| <b>ENTREE</b>           | Taboulé 1 10 12                 |                               | Salade de riz au fromage 7 10 12          |                                  | Concombres au fromage blanc 7 |
| <b>PLAT<br/>DU JOUR</b> | Sauté de porc à la tomate 1 7 9 | Cassolette de poisson 1 4 7 9 | Tajine de mouton aux fruits secs 1 7 9 10 | Émince de dinde à la crème 1 7 9 | Steak haché de bœuf 1 7 9     |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b>   | Haricots verts persillés 7      | Blé à l'huile d'olive 1       | Légumes du tajine 9                       | Macaronis 1 7                    | Purée de brocolis 7           |
| <b>FROMAGE</b>          |                                 | Fromage de chèvre 7           |                                           | Fromage blanc 7                  |                               |
| <b>DESSERT</b>          | Yaourt nature bio 7             | Pomme 7                       | Banane 7                                  | Clémentine 7                     | Petit suisse 7                |

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.