



Menu restaurants

SCOLAIRES

ville de gradignan

Lundi
30-marsMardi
31-marsMercredi
01-avr.Jeudi
02-avr.vendredi
03-avr.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 30-mars	Mardi 31-mars	Mercredi 01-avr.	Jeudi 02-avr.	vendredi 03-avr.
ENTREE	Pâté de campagne 			 Concombres au fromage de brebis 	
PLAT DU JOUR	 Fricassée de dinde persillade 	Longe de porc au jus 		Boulettes de bœuf sauce tomate 	Filet de poisson à l'américaine 
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule à l'huile d'olive 	 Haricots blancs à la provençale 		 Blettes & pommes de terre béchamel 	 Riz pilaf 
FROMAGE	 Camembert 	 Emmental 			 Yaourt de la Ferme des Jarouilles 
DESSERT	 Kiwi 	Clémentine 		 Compote pomme abricot 	Feuilleté au chocolat 

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'UCPROrigines 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'écocert Pêche Durable

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.